Øko Græskarkernerugbrød i bagepose

Forbagt rugbrød. Ca. 27 skiver. Dybfrossen.

Varenummer: 10001266



Kohberg
Vi er bagere

Forkæl dine gæster med et smagfuldt og kernefuldt rugbrød bagt af vores uddannede bagere. Med vores Øko Græskarkernerugbrød i bagepose kan du servere friskbagt brød, lige når det passer dig. Brødet er bagt på surdej, der giver en mild smag og aroma, og så er det tilsat masser af hakkede græskarkerner. Skiven har en ideel størrelse, der passer perfekt til frokostbordet. Skiveskåret.

Tilberedning:
Tilberedning: Optø brødet i bageposen i ca. 5 timer ved stuetemperatur. Bag brødet i bageposen i ca. 35-40 min. ved 100°C. OBS: Den frosne bagepose kan være skrøbelig.

Allergener:
Indeholder Glutenholdigt korn, Rug, Hvede og Byg.

Ingredienser:
Ingredienser: Vand, surdej* (**Rugmel***^ 12%, vand), **rugmel***^ 18%, **rugkerner***^ 14%, **hvedemel***, hakkede græskarkerner* 8%, solsikkekerner* 2%, salt tilsat jod, **bygmaltekstrakt***, tørret surdej (**rugmel***^, surdejskultur), gær, melbehandlingsmidler (E300). Drys: Hakkede græskarkerner*. *Økologisk/^Fuldkorn.

Detaljer

- Stk. pr. kolli: 8
- Opbevaring: -18°C må ikke nedfryses efter optøning
- Vægt: 950 g.
- Nettovægt pr. kolli: 7600 g.
- Optøningstemperatur: Stuetemperatur
- Optøningstid: 300 min.
- Bagetemperatur: 100 °C
- Bagetid: 35-40 min.
- Antal pr. palle: 56
- Holdbarhed: 365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:984 kJ/235 kcal
Fedt:	5,1 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,9 g
Kulhydrat:	35 g
- heraf sukkerarter:	1,8 g
Kostfibre:	7,4 g
Protein:	8,5 g
Salt:	1,2 g