Øko Kernerugbrød m. oblat

Forbagt rugbrød. Dybfrossen.

Varenummer: 10001262



Hvis det er vigtigt for jer at tilbyde økologiske produkter for jeres gæster, bør I prøve dette økologiske rugbrød. Her har Kohbergs bagere skruet op for mængden af kerner, smagen er dejlig mild og ved afbagning opnås et sprødt og saftigt bid. Påsat spiseligt 'oblat' med betegnelsen "ØKO".

Tilberedning:
Tilberedning: Optø brødet i en plastpose ved stuetemperatur i minimum 5 timer. Tag brødet ud af plastposen, og bag det i 15-18 min. ved 180°C. Bagning direkte fra frost anbefales ikke.

Allergener:
Indeholder Glutenholdigt korn, Rug, Hvede og Byg. Kan indeholde spor af Sesamfrø.

Ingredienser:
Ingredienser: Vand, **Rugkerner***^ 18%, **rugmel***^ 16%, solsikkekerner* 15%, hakkede græskarkerner* 6%, **hvedegluten***, **bygmaltekstrakt***, salt tilsat jod, **rugsur*** (eddike*, vand, **bygmaltekstrakt***, **rugmel***^, syre (E270)), ristet **hvedemaltmel***, oblat* (**hvedemel***, kartoffelstivelse*, **bygmaltekstrakt***), tørgær. Drys: Påsat oblat* (**hvede**, **byg**). *Økologisk/^Fuldkorn. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Detaljer

Stk. pr. kolli:
14

Opbevaring:
-18°C må ikke nedfryses efter optøning

Vægt:
800 g.

Nettovægt pr. kolli:
11200 g.

Optøningstemperatur:
Stuetemperatur

Optøningstid:
300 min.

Bagetemperatur:
180 °C

Bagetid:
15-18 min.

Antal pr. palle:
56

Holdbarhed:
365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1080 kJ/258 kcal
Fedt:	11 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,4 g
Kulhydrat:	24 g
- heraf sukkerarter:	2,2 g
Kostfibre:	6,9 g
Protein:	11 g
Salt:	1,4 g