

Øko Kernerugbrød i skiver T&S

Bagt rugbrød. Dybfrossen

Varenummer: 10001400



Vi er bagere



Dette økologiske rugbrød er fyldt med bløde og saftige rug-, solsikke- og græskarkerner. De mange kerner giver en flot og farverig skive, og så har rugbrødet en dejlig mild smag. Forskåret og fungerer som tøj & servér.

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, Byg og Hvede.

Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugkerner***[^] 19%, **rugmel***[^] 17%, solsikkekerner* 16%, hakkede græskarkerner* 7%, **hvedegluten***, **bygmaltekstrakt***, salt tilsat jod, **rugur*** (eddike*, vand, **bygmaltekstrakt***, **rugmel***[^], syre (E270)), ristet **hvedemaltmel***, gær.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1168 kJ/279 kcal
Fedt:	13 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,7 g
Kulhydrat:	26 g
- heraf sukkerarter:	1,9 g
Kostfibre:	7 g
Protein:	11 g
Salt:	1,4 g

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