

Klosterbrød

Varenr: 80203



Klosterbrød er klassisk dansk rugbrød bagt med rugsurdej og rugkerner. Surdejen er vores egen, og den opfriskes med vand og mel og modner i 12 timer, inden der bages af den. Den tilsættes både for smag og god konsistens og saftighed. Brødet er Fuldkorns- og Nøglehulsmærket.

Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 1/2 døgn ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages i 25 min. i varmluftsovn ved 160 °C. Brødet bør afkøle i ca. to timer, inden det skæres. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

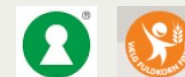
Ingredienser

Vand, surdej 22% (vand, **fuldkornsrugmel** 9,5%, **bygmaltemel**, surdejsskultur), **rugkerner** 21%, **fuldkornsrugmel** 17%, sigtet **rugmel** 13%, rasp (ingredienser som i dette brød), salt tilsat jod, **bygmaltekstrakt**, eddike, gær, **bygkerner** 0,5%, **bygmaltemel**, **hvedemel**, melbehandlingsmiddel (E300).

EAN	5701536802032
Vægt pr. stk.	1100 g
Stk. pr. karton	8
Kartoner pr. palle	24
Holdbarhed:	12 måneder.
Opbevaring:	Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
Oprindelsesland:	DK
Customs clearance code	19059030
AB Catering	52789
BC Catering	52789
Dagrofa Foodservice	43563
Dagrofa S-Engros	102634
Hørkram	34966815

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	851kJ
Kcal	202kcal
Fedt	1,4g
- heraf mættede fedtsyrer	0,2g
Kulhydrater	37g
- heraf sukkerarter	2,2g
Kostfibre	10g
Protein	5,3g
Salt	1,2g



Se detaljer, inspiration og opskrifter online:
<https://www.lantmannen-unibake.com/da-DK/Schulstad-Bakery-Solutions/produkter/Brod/Rugbrod/klosterbrod/>