



Brød/Tilbehør - bruges ikke i DK

# Økologisk Multigrain Rugbrød i skiver

Varenr: 26354



Forbagt, dybfrossen rugbrød

## Tø & Bag

Produktet optøs i posen i min. 1/2 døgn ved stuetemperatur eller natten over på køl. Sættes på kold bageplade og bages 30 min. ved 100 °C direkte i posen med clips. Lad brødet afkøle helt, inden clipsen fjernes og posen åbnes. BEMÆRK: Vær opmærksom på, at posen IKKE tåler bagning ved mere end de anbefalede 100 °C. Holdbarhed inden afbagning (i posen): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

EAN 5701014065294  
Vægt pr. stk. 790 g  
Stk. pr. karton 12  
Kartoner pr. palle 24  
Holdbarhed: 12 måneder  
Opbevaring: Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.  
Oprindelsesland: DK

## Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1084kJ
Kcal	259kcal
Fedt	11g
- heraf mættede fedtsyrer	1,6g
Kulhydrater	26g
- heraf sukkerarter	2g
Kostfibre	9,4g
Protein	9,4g
Salt	1,4g

## Ingredienser

Vand, rugsurdej\* 21% (**fuldkornsrugmel\*** 13%, vand, **bygmaltmel\***, surdejskultur), sigtet **rugmel\*** 15%, **rugkerner\*** 12%, **græskarkerner\*** 8,5%, **solsikkekerner\*** 7%, **hørfrø\*** 6%, **rugbrødsrasp\*** (ingredienser som i dette brød), **bygmalteksrakt\***, salt tilsat jod, **solsikkeolie\***, **rapsole\***, **gær**, **bygmaltmel\***. \*=økologisk



Se detaljer, inspiration og opskrifter online:  
<https://www.lantmannen-unibake.com/da-DK/Schulstad-Bakery-Solutions/produkter/Brod/various-accessories/okologisk-multigrain-rugbrod-i-skiver/>