

Solsikkerugbrød

Varenr: 80324



Solsikkerugbrød er saftigt og kernefyldt og indeholder bl.a. rugkerner og solsikkefrø. Brødet er bagt med rugsurdej, hvilket giver den helt rigtige rugbrødssmag. Solsikkerugbrød er Nøglehuls- og Fuldkornsmærket. Fuldkornsrugbrød er udover naturlige kostfibre også en kilde en række andre gode stoffer, herunder vitaminer og mineraler.

Bag og server

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, **rugkerner** 22%, rugsurdej 17% (vand, **fuldkornsrugmel** 7%, **bygmaltmel**, surdejsskulturer), **fuldkornsrugmel** 14%, solsikkekerner 7%, sigtet **rugmel** 6%, rasp (ingredienser som i dette brød), hørfrø, salt tilsat jod, eddike, gær, **bygmaltestrakt**, tørret surdej (**fuldkornsrugmel** 0,5%, surdejsskulturer), **bygmaltmel**.

EAN	5701536803244
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	19059080
AB Catering	61111
BC Catering	61111
Dagrofa Foodservice	73253
Dagrofa S-Engros	103237
Hørkram	34967041

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	952kJ
Kcal	227kcal
Fedt	6,6g
- heraf mættede fedtsyrer	1g
Kulhydrater	30g
- heraf sukkerarter	2,3g
Kostfibre	10g
Protein	6,9g
Salt	1,2g

