

Fuldkornsrugbrød med græskarkerner i skiver og bagepose

Varenr: 26118



Køb

Fuldkornsrugbrød er brød bagt med fuldkornsrugmel, rugkerner, rugsurdej, solsikkefrø, hørfrø og græskarkerner. Brødet er bagt i en bred form, så skiverne også er velegnede til rugbrødssandwich. Brødet er skiveskåret og pakket i bageklar folie. Nemmere bliver det ikke at servere et lækkert rugbrød! Brødet bages fra optøet stand i 40 min. v/100 grader, og først når det er kølet af, fjernes clipsen. På den måde bevarer brødet sin saftighed endnu længere. Brødet er Fuldkorn- og Nøglehulsmærket og bagt i Danmark.

Tø & Bag

Produktet optøs i posen min. 1/2 døgn ved stuetemperatur eller natten over på køl. Sættes på kold bageplade og bages 40 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 pose): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Ingredienser

Vand, **fuldkornsrugmel** 23%, **rugkerner** 19%, rugsurdej 15% (vand, **fuldkornsrugmel** 6%, **bygmaltemel**, surdejskultur), solsikkekerner 5%, græskarkerner 3%, hørfrø 3%, salt tilsat jod, **bygmaltekstrakt**, gær, tørret

EAN	5701014052966
Vægt pr. stk.	1060 g
Stk. pr. karton	9
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	959kJ
Kcal	229kcal
Fedt	7g
- heraf mættede fedtsyrer	1g
Kulhydrater	29g
- heraf sukkerarter	2,5g
Kostfibre	11g
Protein	7g
Salt	1,1g

