

Økologisk Rugbrød Multigrain

Varenr: 71700520

[Køb](#)

Økologisk rugbrød multigrain er et mørkt rugbrød, der smager skønt af græskarkerner, solsikkefrø og hørfrø. Det saftige brød egner sig også godt til en lækker rugbrødssandwich.

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. ved 160°C. Brødet bør afkøles 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% (*fuldkornsrugmel 13%, vand, *byggmaltmel, *surdejskultur), *sigtet rugmel 15%, *rugkerner 12%, *græskarkerner 8,5%, *solsikkekerner 7,5%, *hørfrø 6%, *rasp (ingredienser som i dette brød), *byggmaltekstrakt, salt tilsat jod, *solsikkeolie, gær, *byggmaltmel. *=Økologisk

EAN	5701014031329
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
Lactose	0%



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