

Softkernerugbrød med solsikke

Varenr: 71700500



Softkernerugbrød med solsikke er et blødt og lækkert rugbrød med en mild smag. Saftige rugkerner, hørfrø og solsikkefrø giver bid i brødet og afrunder smagen, som også understreges af rugsurdej. Rugbrødet er desuden bagt i Danmark.

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 afkøle i ca. to timer, inden det skæres. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

Ingredienser

Vand, **sigtet rugmel** 26%, rugsurdej 18% (vand, **fuldkornsrugmel** 8%, **bygmaltmel**, surdejskultur), **rugkerner** 12%, **solsikkekerner** 7%, **hørfrø** 6,5%, rasp (ingredienser som i dette brød, **bygkerner**), salt tilsat jod, **bygmaltekstrakt**, rapsolie, sirup, tørret surdej (**fuldkornsrugmel**, surdejskultur), gær, **hvedemel**, **bygmaltmel**, melbehandlingsmiddel (E300).

EAN	5701014029043
Vægt pr. stk.	740 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	1012kJ
Kcal	242kcal
Fedt	8,2g
- heraf mættede fedtsyrer	1,1g
Kulhydrater	31g
- heraf sukkerarter	2,8g
Kostfibre	8,3g
Protein	6,8g
Salt	1,3g
Lactose	0%

