

Catering Økologisk Kernerugbrød

Varenr: 26204



Lækkert kernerugbrød bagt på økologisk fuldkornsrugmel og rugsurdej. Det er naturligvis både Nøglehuls- og Fuldkornsmærket samt uden endeskiver, så man helt undgår madspild. Desuden er rugbrødet bagt i Danmark.

Klar til brug

Klar til brug

Ingredienser

Vand, **rugkerner*** 25%, halvsgtet **rugmel***, rugsurdej* 18% (**fuldkornsrugmel*** 11%, vand og surdejskultur*), **rugbrødsrasp** (ingredienser som i dette brød), hørfrø* 3%, **bygmaltekstrakt***, salt tilsat jod, tørret rugsurdej* (**fuldkornsrugmel*** 1%, surdejskultur*), eddike*, gær og **bygmaltemel***.

* = økologisk

Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 gram fuldkorn om dagen som en del af en varieret kost. Produktet indeholder 37 gram fuldkorn pr. 100 gram. En skive indeholder ca. 19 gram fuldkorn.

EAN

Holdbarhed: 6 dage**Opbevaring:** Tørt, ved stuetemperatur (20–25°C), i tætlukket emballage og beskyttet mod direkte sollys.**Oprindelsesland:** DK

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	890kJ
Kcal	213kcal
Fedt	2,9g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3g
Kulhydrater	36g
- heraf sukkerarter	2,9g
Kostfibre	8,3g
Protein	6,1g
Salt	1,2g
Sodium	0,48g



Se detaljer, inspiration og opskrifter online:

<https://www.lantmannen-unibake.com/da-DK/Schulstad-Bakery-Solutions/produkter/brød/økologi/catering-økologisk-kernerugbrød/>