



Rugbrød/Det Gode

DG Signaturbrød Bryghuset Møn

Varenr: 26395



Det Gode Signaturbrød er et flot mørkt rugbrød med god og fyldig smag, bagt med maltede rugkerner, der er bearbejdet efter ølbrygningens principper, lagt i blød i koncentreret kirsebærjuice og tilføjet et strejf af lakrids. Brødet er som altid uden stråforkortere og konserveringsmidler.

Klar til brug

Klar til brug

Ingredienser

Vand, siget **rugmel**, **rugkerner** 13%, ruggurdej 9% (vand, **fuldkornsrugmel**, **bygmaltemel**, surdejskultur), **fuldkornsrugmel** 8%, **bygmaltekstrakt**, maltede **rugkerner** 5%, **rugbrødsrasp** (ingredienser som i dette brød), hørfrø 2%, koncentreret kirsebærjuice 2%, salt tilsat jod, gær, sirup, eddike, tørret ruggurdej (**fuldkornsrugmel**, surdejskultur), rapsolie, lakridspulver, **bygmaltemel**, **hvedemel**.

EAN

Holdbarhed: 7

Opbevaring: Tørt, ved stuetemperatur (20–25°C) i tætlukket emballage og beskyttet mod direkte sollys.

Oprindelsesland: DK

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	893kJ
Kcal	212kcal
Fedt	2,3g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3g
Kulhydrater	39g
- heraf sukkerarter	4g
Kostfibre	7,1g
Protein	5,2g
Salt	1,6g
Sodium	0,64g



Se detaljer, inspiration og opskrifter online: