



Rugbrød/Skovmand

# Skovmand 1000 g

Varenr: 25265



Et lækkert og saftigt rugbrød med kerner. Rugkernerne lægges i blød inden bagningen, og derved har vi skabt et groft kernerugbrød med en god kernesmag. Skovmand har en markant syrlig smag fra surdejen, og malten bidrager yderligere til smagen.

Klar til brug

Klar til brug

## Ingredienser

Rugsurdej 34% (vand, **fuldkornsrugmel** 16%, **bygmaltemel**, surdejskultur), **rugkerner** 19%, vand, **fuldkornsrugmel** 16%, sigtet **rugmel**, **rugbrødsrasp** ( ingredienser som i dette brød), **bygmaltekstrakt** 1,5%, salt tilsat jod, eddike, tørret rugsurdej (**fuldkornsrugmel** 0,5%, surdejskultur), rapsolie, gær, **rugflager** 0,5%, **bygmaltemel**, **hvedemel**.

Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 gram fuldkorn om dagen som en del af en varieret kost. Produktet indeholder 52 gram fuldkorn pr. 100 gram. En skive indeholder ca. 24 gram fuldkorn.

## EAN

**Holdbarhed:** 7 dage

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

**Oprindelsesland:** DK

## Næringsindhold pr. 100g.

Energi	886kJ
Kcal	203kcal
Fedt	1,7g
- heraf mættede fedtsyrer	0,2g
Kulhydrater	37g
- heraf sukkerarter	2g
Kostfibre	8,8g
Protein	5,5g
Salt	1,2g
Sodium	0,48g

