

Kernerigt

Varenummer: 10000998



Vi er bagere



Et helt særligt smukt og mørkt rugbrød bagt med masser af synlige kerner, der giver brødet et godt bid og en nøddeagtig smag. Et brød der skiller sig ud i enhver servering. Anvendes som tøj og servér.

Tilberedning:

Bagevejledning: Optøj i plastpose i minimum 5 timer ved stuetemperatur. Produktet er klar til brug.

Allergener:

Indeholder Glutenholdigt korn, Rug, Hvede, Byg

Ingredienser:

Ingredienser: Vand, **Rugkerner** 18%, solsikkekerner 15%, surdej (vand, **rugmel** 6%, surdejskultur), **rugmel** 9%, græskarkerner 6%, **hvedegluten, bygmalttekstrakt**, salt tilsat jod, hakkede græskarkerner, **rugfibre, bygmaltmel**, fermenteret **hvedemel**, gær. Drys: Hakkede græskarkerner.



Detaljer



Stk. pr. kolli:
15



Opbevaring:
-18° må ikke nedfryses
efter optøning



Vægt:
600 g.



Nettovægt pr. kolli:
9000 g.



Optøningstemperatur:
Stuetemperatur



Optøningstid:
300 min.



Antal pr. palle:
96



Holdbarhed:
365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1083 kJ/259 kcal
Fedt:	11 g
- heraf mættede fedtsyrer:	1,4 g
Kulhydrat:	24 g
- heraf sukkerarter:	2,1 g
Kostfibre:	7 g
Protein:	11 g
Salt:	1,3 g