



Bagepakke "Rugbrød" – Aurion & Gøtz' Bageskole

Rabatkode værdi 200 kr.

I bagepakken får du en rabatkode, som du kan bruge til at få adgang til Aurion & Gøtz' Bageskole. Kursusadgang koster 400 kr. Med rabatkoden er din pris 200 kr. Klik ind på auriongøtz.dk og brug din rabatkode, når du køber adgang til bageskolen.

Jonathan træbageform

Bageform med aftagelig bund i massivt bøgetræ specialdesignet til Aurion. Den aftagelige bund skåner brødet for at blive brændt i bunden. Hullet i gavlen kan anvendes til bage-termometer. Rumindhold 2 liter.

Biodynamisk dansk rugmel 1,5 kg

Indhold: biodynamisk RUGMEL

Næringsindhold:

Energi 1412 kJ / 337 kcal

Fedt 2,3 g

Kulhydrat 77 g

Kostfibre 15 g

Protein 8,8 g

Salt 0,02 g

Økologisk dansk svedjerugmel 1,2 kg

Indhold: økologisk SVEDJERUGMEL

Energi 1340 kJ / 320 kcal

Fedt 2,5 g

- heraf mættede fedtsyrer 0,8 g

Kulhydrat 55 g

- heraf sukkerarter 1,5 g

Kostfibre 16 g

Protein 11 g

Salt 0,01 g

Biodynamisk langtidsristet dansk perlebyg 1 kg

Indhold: langtidsristede polerede biodynamiske BYGKERNER

Energi 1470 kJ / 350 kcal

Fedt 2,4 g

- heraf mættede fedtsyrer 0,4 g

Kulhydrat 77 g

- heraf sukkerarter 0,1 g

Kostfibre 9,5 g



Protein 9,2 g

Salt 0 g

Biodynamiske knækkede danske rugkerner 1,5 kg

Indhold: knækkede biodynamiske RUGKERNER

Energi 1403 kJ / 323 kcal

Fedt 2,3 g

- heraf mættede fedtsyrer 0,3 g

Kulhydrat 61 g

- heraf sukkerarter 5,6 g

Kostfibre 15 g

Protein 9 g

Salt 0 g

Biodynamiske danske rugflager 800 g

Indhold: biodynamiske RUGFLAGER

Energi 1435 kJ / 343 kcal

Fedt 2,3 g

- heraf mættede fedtsyrer 0,3 g

Kulhydrat 63 g

- heraf sukkerarter 1,0 g

Protein 12 g

Kostfibre 9,5 g

Salt 0,02 g

Økologisk dansk mørk maltmel 500 g

Indhold: tørret, maltet og ristet økologisk BYG

Energi 1356 kJ / 324 kcal

Fedt 2,8 g

- heraf mættede fedtsyrer 0,8 g

Kulhydrat 46,1 g

- heraf sukkerarter 3,1 g

Kostfibre 35,8 g

Protein 10,8 g

Salt 0 g

Mørk maltmel er en enzymaktiv maltmel, som ikke går ind i bageprocessen. Den mørke maltmel giver dit brød en smuk varm farve og dejlig smag.

Biodynamisk tysk maltekstrakt 450 g

Indhold: vand, biodynamisk BYGMALT

Energi 1310 kJ / 313 kcal

Fedt 0,2 g

- heraf mættede fedtsyrer 0,0 g



Kulhydrat 74 g
- heraf sukkerarter 50 g
Protein 4,4 g
Salt 0,08 g

Biodynamisk dansk rugsurdej 100 g

Indhold: 50% vand, 50% biodynamisk RUGMEL

Energi 665 kJ /159 kcal

Fedt 1,1 g

- heraf mættede fedtsyrer 0,2 g

Kulhydrat 30 g

- heraf sukkerarter 0,5 g

Kostfibre 7,6 g

Protein 4 g

Salt 0 g

Aurions rugsurdej er fra 1968 og stammer fra H. C. Andersens Bageri i Haderslev. Jørn Ussing Larsen, som sammen med sin kone Inger, stiftede Aurion, havde en tante i Haderslev. Hun fik surdejen fra H. C. Andersens Bageri og sendte den op til Hjørring til Jørns far, som gav surdejen til Jørn. Og det er så den surdej, vi bager med den dag i dag, og som du nu også skal bage med.

Stensalt* 1 kg

Indhold: Groft stensalt udvundet af miner i Tyskland. Knust og sigtet. Ikke tilsat antiklumpningsmiddel.

Nikkel <0,10 mg/kg

Jod <0,10 mg/kg

Bly <0,05 mg/kg

Cadmium <0,01 mg/kg

Arsen <0,1 mg/kg

Hg <0,005 mg/kg

Natrium 36 g/100g

Kalium 30 mg/100g

Calcium 150 mg/kg

Mg 7 mg/kg

* Salt kan ikke klassificeres som økologisk/ikke-økologisk.

Opbevaring af mel og kerner

Tørt og ikke for varmt. Opbevares ikke sammen med stærkt lugtende varer.