



Rugbrødskit

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

Opbevaring af mel og kerner

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