



DANSK UNIKA RUGKERNER NATURAKS

Varenr.: 2306004

Kg. pr. enhed	12.5
Enhed	Sæk
Pr. palle	48



NaturAks®
Uden tilsætningsstoffer



Dansk Unika Rugkerner NA er koldvalsede rugkerner, som kan tilsættes rug- og hvededeje. Unika kernerne har en hurtigere vandoptagelse, og de skal kun trække i tempereret vand i 4-6 timer, inden de kommes i dejen ? hvor almindelige rugkerner skal iblødsættes i minimum 12 timer.

Når du vælger Dansk Unika Rugkerner, får du glæden af et produkt, som er dyrket, høstet og malet i Danmark. Det vil sige, at der er kort vej fra mark, over mølle til dit bageri, hvilket skåner miljøet for unødigt transport og dermed CO2. Dansk mel er samtidig din garanti for, at kornet er dyrket uden brug af stråforkorter og roundup.

Unika Rugkernerne er mærket med Valsemøllens NaturAks®. I vores NaturAks® koncept har vi håndplukket landbrugene, og vi følger kornet og melet løbende helt fra jord til bord, for at sikre den høje kvalitet.

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1365 / 326
Fedt	1.4 g
- mættede fedtsyrer	0.3 g
Kulhydrat	61.2 g
- heraf sukkerarter	3 g
Kostfibre	13.4 g
Protein	9.6 g
Salt	0 g

Ingredienser:

Klemte rugkerner.

