



DELISOFT RUGBRØD 100/0 NATURAKS

Varenr.: 3082004

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



NYHED: DELISOFT 100/0 NATURAKS er et blødt og saftigt rugbrød med en moderat mængde kerner, der har en lang friskholdning og holdbarhed, som kunderne efterspørger. Yderst velegnet som grunddej ved tilsætning af gulerod, chiafrø eller græskarkerner.

Med en helblanding er du sikker på den samme gode kvalitet ? hver gang. Samtidig er den nem at arbejde med, da der kun skal tilsættes vand og gær. I helbladningerne har vi sikret den rigtige afvejning og styring af rugbrødssur, som giver den bedste smag og en større bagesikkerhed. Samtidig giver en helblanding dig mulighed for at bage rugbrød på under tre timer - fra du går i gang, til du står med et friskbagt rugbrød.

Delisoft 100/0 NaturAks er formålet CO2e neutralt via grøn strøm og klimakompensation på egne møller i Danmark.

Delisoft 100/0 er mærket **Dansk Mel** og **Valsemøllens NaturAks®**, hvilket betyder, at du får et produkt af ekstra god kvalitet, dyrket høstet og malet i Danmark. 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. NaturAks® er samtidig din garanti for, at kornet er dyrket uden brug af stråforkorter og round-up.