



KERNE-MAX 100/0 NATURAKS

Varenr.: 3084004

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



KERNEMAX 100/0 NATURAKS er et lækkert og saftigt fuldkornsmærket rugbrød med bløde, synlige kerner, der holder sig frisk længe. Samtidig giver de bløde kerner en rigtig flot struktur i krummen. Kerne-Max 100/0 NaturAks indeholder fuldkornsrugmel, som kombineret med en god gammeldags surdej, giver en mild syrnede rugbrødssmag. Kerne-Max 100/0 NA bærer fuldkornsmærket og Nøglehulsmærket.

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.

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

Kernemax 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 roundup.

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	1454 / 347
Fedt	5,2 g

- mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrat	57,6 g
- heraf sukkerarter	3,6 g
Kostfibre	11,3 g
Protein	11,3 g
Salt	1,76 g