

GENERELT:**PRODUKTNAVN:**

Flydende Rugsur

VARENUMMER:

86000106

EMBALLAGE:

15 kg

OPBEVARING:

Tørt og køligt

HOLDBARHED:

9 måneder

DOSERING:

5 - 10 % på mel mængden

På basis af rugmel og starterkultur, dannes en fermentering.

Produceres uden opvarmning, til sikring af man ikke ødelægger starterkulturen, hvorefter der stabiliseres med naturlig syre og salt.

Let forarbejdning

Ingen ekstra dej føring

SYREGRAD:

45 +/-

ANVENDELSE:

Færdig - brugsklar flydende rugsur.

Bruges som smags buster, i alle typer rug og hvede deje.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	404 kJ/96 kcal
Fedt	0,4 g
heraf mættede	0,1 g
Kulhydrater	16 g
heraf sukkerarter	2,5 g
Fiber	3 g
Protein	2,1 g
Salt	4,8 g

INDHOLDSDEKLARATION:Surdej (vand, rug, starterkulturer), eddike, salt, hvedestivelse

*Ved anvendelse af opskrift overholdes værdierne