

RUSTIKKE NYTELSE

Våre rustikke brød er snittet på toppen og bakt i steinovn, for å gi deg den knasende skorpen, rundt det myke saftige indre. Rustikke brød er bakt langsomt. Det vil si en lang heveprosess, som gir brødene ekstra god holdbarhet, saftighet og en aroma du bare kan nyte! Brødene får sin helt spesielle smak når de bakes på rustikt vis, og vi lover at du vil kjenne forskjellen. I generasjoner har vi gledet bergenserne med godt brød. Vår tradisjonsbakst gir deg det lille ekstra, du fortjener til når du skal kose deg. Vel bekomme!



Rustikke Landbrød

En smak av Middelhavets kjøkken – bakt på hvete og litt rug. Den lange heveprosessen åpner porene i brødet, slik at det ser like fristende ut som det smaker. Ypperlig å servere til en hyggelig anledning.

Næringsinnhold pr. 100 g vare	
Protein	7,3 g
Fett	2,1 g
Karbohydrat	42,8 g
Energi	219,4 kcal
Energi	932,0 kJ

Rustikke Hvetebrød

Et deilig og mykt hvetebrød – hvor den rustikke bake-metoden får frem en helt unik smak og saftighet. Et brød du bør unne deg når du skal kose deg litt ekstra.

Næringsinnhold pr. 100 g vare	
Protein	7,5 g
Fett	1,9 g
Karbohydrat	42,7 g
Energi	218,1 kcal
Energi	926,3 kJ



Rustikke Kornbrød

Et smaksrikt og saftig brød – bakt på hvete, sammalt rug, gryn av hvete, rug, bygg og havre, sammen med smakfulle linfrø. Ren nytelse fra første bit.

Næringsinnhold pr. 100 g vare	
Protein	7,1 g
Fett	2,8 g
Karbohydrat	36,2 g
Energi	198,2 kcal
Energi	841,7 kJ

Rustikke Grovbrød

En sunn og saftig klassiker – bakt på rug og hvete. Med god holdbarhet er dette et brød som passer like godt til hverdags som til fest.

Næringsinnhold pr. 100 g vare	
Protein	6,9 g
Fett	2,3 g
Karbohydrat	40,6 g
Energi	210,9 kcal
Energi	895,6 kJ

