

Dronningebrød - Dybfrossen



Prøv nogle af
vores andre
brødvarianter.
Se dem på
vadehavsbaageriet.dk

Ingredienser:

Vand, HVEDEmel, Bagehjælpemiddel (HVEDEmel, HVEDEsur (HVEDEmel, starterkultur), salt tilsat jod, rapsolie), fuldkornsRUG, hørfrø, SESAM, gær, salt tilsat jod, Bage hjælpermiddel (HVEDEmel, HVEDE maltmel, HVEDE gluten), 1 % RUGmel, Bage hjælpermiddel (HVEDEmel, dextrose, emulgator E 472e, HVEDE maltmel, HVEDE gluten), 0,4 % øl, Ristet HVEDE maltmel, Malt ekstrakt (BYG malt, vand HVEDE malt).

Pynt: rugmel, øl.

Allergener: Gluten, sesam

Kan indeholde spor af: Æg, soja, mælk, sennep, lupin

Vægt: 700 gram

Næringsindhold pr. 100 g brød:

Energi	1048 KJ/250 kcal
Fedt	3,5 g
- Heraf mættet fedtsyre	0,6 g
Kulhydrat	43 g
- Heraf sukkerarter	1,9 g
Kostfibre	4,3 g
Protein	8,9 g
Salt	1,4 g

Bagetid:

14-16 min ved 180 grader,
20 sek. damp ved indsætning (hvis muligt)

Opbevaring	Holdbarhed
Ved -18° C	450 dage efter pakning (må ikke nedfryses igen efter optøning)
Ved max. 5° C	Uåbnet 5 dage Åbent 3 dage
Uden køl	Max 2 døgn, men anbefales ikke
Optøning (min.)	6 timer ved stuetemperatur eller 12 timer på køl
Efter bagning:	må kun sælges samme dag



V. Vedstedved 145 · 6760 Ribe
Tlf.: 7544 5007 · Fax 7544 6440
www.vadehavsbaageriet.dk
vadehavsbaageriet@mail.dk