

Durumbrød - Dybfrossen



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

Ingredienser:

HVEDEmel, vand, 22 % durummel (HVEDE), Bage hjælpemiddel (HVEDEmel, HVEDE surdej (HVEDEmel, kultur), palmefedt, sukker, HVEDE gluten, HVEDE maltmel), gær, Bage hjælpemiddel (HVEDE mel, stivelse E 466, dextrose, HVEDE maltmel, maltodextrin, emulgatorer E 472e, SOYA lecithin E 322, Surhedsregulerendemiddel (E 450, E 341), malt ekstrakt (BYG malt, vand), kartoffelstivelse, rapsolie), salt tilsat jod.

Kan indeholde spor af: æg, mælk, sennep, sesam, lupin

Vægt: 720 gram

Næringsindhold pr. 100 g brød:

Energi	1040 KJ/250 Kcal
Fedt	2,0 g
- Heraf mættet fedtsyre	0,8 g.
Kulhydrat	47 g
- Heraf sukkerarter	2,0 g.
Kostfibre	2,5 g
Protein	8,5 g
Salt	1,3 g

Bagetid:

14-16 min ved 180°C.

20 sek. damp ved indsætning (hvis muligt)

Opbevaring	Holdbarhed
Ved -18° C	450 dage efter pakning
Ved max. 5° C	Uåbnet 4 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.vadehavsbaeriet.dk
vadehavsbaeriet@mail.dk