

Højvandsbrød - Dybfrossen



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

Ingredienser:

50 % HVEDEmel, vand, 6% RUGfuldkornsmel, 2% hørfrø, 2% sesamfrø, 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, Bage hjælpemiddel (HVEDEmel, dextrose, emulgator E 472e, HVEDE maltmel, HVEDE gluten), Ristet HVEDE maltmel.

Kan indeholde spor af: Æg, mælk, sennep, sesam og lupin

Vægt: 630 gram

Næringsindhold pr. 100 g brød:

Energi	1065kj/254
Fedt	3 g.
- Heraf mættet fedtsyre	0,5 g.
Kulhydrat	45,4 g.
- Heraf sukkerarter	2,5 g.
Kostfibre	4,1 g.
Protein	8,9 g.
Salt	1,1 g.

Bagetid:

14-15 min ved 180 grader,
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