

# Højvandsbrød - Dybfrossen



Prøv nogle af  
vores andre  
brødvarianter.  
Se dem på  
[vadehavsbaeriet.dk](http://vadehavsbaeriet.dk)

## **Ingredienser:**

Hvedemel, vand, 6% rugfuldkornsmel, gær, 2% hørfrø, 2% sesamfrø, Bagehjælpemiddel ( fortykningsmiddel E 466, dextrose, hvedemel, hvedemaltmel, maltodextrin, emulgator E 472e, sojalecithin E322, surhedsregulerende-middel E 450, E 341, vallepulver, maltekstrakt (bygmalt, vand) stivelse, vegetabilsk olie, melbehandlingsmiddel E 300, enzymer), 1% salt tilsat jod, Bagehjælpemiddel (hvedemel, dextrose, emulgator E 472e, hvedemaltmel, hvedegluten, melbehandlingsmiddel E300, enzymer), Ristet hvedemaltmel.

**Pynt:** Hvedemel

**Allergener:** Gluten, soja, mælk

**Kan indeholde spor af:** Æg, selleri, sennep, sesam og lupin

**Vægt:** 630 gram

## **Næringsindhold pr. 100 g brød:**

Energi	1055 kj
Protein	8,4 g.
Fedt	3,1 g.
- Heraf mættet fedtsyre	0,6 g.
Kulhydrat	46,9 g.
- Heraf sukkerarter	1,8 g.
Salt	1,0 g.
Kostfibre	4,6 g.

## **Bagetid:**

14-15 min ved 180 grader,  
20 sek. damp ved indsætning (hvis muligt)

Opbevaring	Holdbarhed
Ved -18° C	300 dage efter pakning
Ved max. 5° C	Uåbnet 4 dage
	Åbent 3 dage
Uden køl	Max 2 døgn, men anbefales ikke
<b>Optøning (min.)</b>	6 timer ved stuetemperatur eller 12 timer på køl
<b>Efter bagning:</b>	<b>må kun sælges samme dag</b>



V. Vedstedved 145 · 6760 Ribe  
Tlf.: 7544 5007 · Fax 7544 6440  
[www.vadehavsbaeriet.dk](http://www.vadehavsbaeriet.dk)  
vadehavsbaeriet@mail.dk