

Herregårdsbrød - Dybfrossen



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

Ingredienser:

HVEDEmel, vand, 2 % blå birkes, gær, salt
tilsat jod, honning, Bage hjælpemiddel
(HVEDEmel, emulgator E 481,
surhedsregulerende middel E 170).

Pynt: blå birkes

Allergener: Gluten,

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

Vægt: 700 gram

Næringsindhold pr. 100 g brød:

Energi	1014 KJ/242 Kcal
Fedt	1,0 g
- Heraf mættet fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	48 g
- Heraf sukkerarter	3,0 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	8,4 g
Salt	1,3 g

Bagetid:

14-16 min ved 180°.

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 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.vadehavsbaageriet.dk
vadehavsbaageriet@mail.dk