

Kernemax i skiver - Dybfrossen



**Dette er et
fuldkornsprodukt**

**Se også andre på
vadehavsbaeriet.dk**

Ingredienser:

Melblanding (22 % RUGmel, 19% RUGkerner, 19 % durumkerner (HVEDE), halvsigtet RUGmel, 8 % fuldkornsHVEDEmel, solsikkekerner, tørret HVEDEsurdej, RUGmalt, salt tilsat jod, brun farin, HVEDEgluten), Vand, gær

Allergener: Gluten

Vægt: 1000 gram

Næringsindhold pr. 100 g brød:

Energi 882 KJ/211 kcal
Fedt 3,2 g
- Heraf mættet fedtsyre 0,5 g.
Kulhydrat 35 g
- heraf sukkerarter 2,1 g.
Kostfibre 6,8 g
Protein 7,0 g
Salt 1,1 g
Fuldkorn 40 g.

Bagetid:

40 min. ved 100 grader i posen

| Opbevaring | Holdbarhed |
|------------------------|---|
| Ved -18° C | 450 dage fra pakning, (må ikke nedfryses igen efter optøning) |
| Ved max. 5° C | Uåbnet 4 dage Åbent 4 dage |
| Uden køl | max 2 døgn, men anbefales ikke |
| Optøning (min.) | 8 timer ved stuetemperatur eller 18 timer på køl |
| Efter bagning | må sælges op til 5 dage efter færdigbagning, men husk posen må ikke åbnes før brug. |



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