

# Oldemorbrød – Dybfrossen

## 720 gram



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

### **Ingredienser:**

HVEDEmel, vand, rapsolie, 2 % HVEDEmel, gær, salt tilsat jod, 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), Malt ekstrakt (BYG malt, vand)

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

**Vægt:** 720 gram

### **Næringsindhold pr. 100 g brød:**

Energi	1085 kj/259 Kcal
Fedt	3,5 g.
- Heraf mættet fedtsyre	0,4 g.
Kulhydrat	47 g.
- Heraf sukkerarter	2,4 g.
Kostfibre	2,4 g.
Protein	8,4 g.
Salt	1,3 g.

### **Bagetid:**

14-16 min ved 180 grader,  
20 sek. damp ved indsætning (hvis muligt)

<b>Opbevaring</b>	<b>Holdbarhed</b>
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
<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