

Oskarbrød - Dybfrossen



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

Ingredienser:

HVEDEmel, vand, 11% fuldkornsRUGmel, Bage hjælpemiddel (HVEDEmel, HVEDE surdej (HVEDEmel, kultur), palmefedt, sukker, HVEDE gluten, HVEDE maltmel), 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), 1 % sorte SESAMfrø

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

Vægt: 630 gram

Næringsindhold pr. 100 g brød:

Energi	1013kj/242kcal
Fedt	1,5 g
- Heraf mættet fedtsyre	0,6 g.
Kulhydrat	46 g
- Heraf sukkerarter	2,5 g.
Kostfibre	3,9 g
Protein	8,2 g
Salt	1,43 g

Bagetid:

12-14 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