

# Ribe Specialbrød - Dybfrossen



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

## **Ingredienser:**

HVEDEmel, vand, rugbrød (vand, 15 % RUGmel, 15 % fuldkornsRUG, HVEDEmel, 5 % RUGkerner, hørfrø, Surdej (Fuldkorns RUG mel, kultur), gær, Malt ekstrakt (BYG malt, vand HVEDE malt), Melblanding (HVEDE-/majs mel), salt tilsat jod), HVEDEkerner, 2 % HVEDEmel, gær, 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), rapsolie, salt tilsat jod, Bage hjælpemiddel (HVEDEmel, dextrose, emulgator E 472e, HVEDE maltmel, HVEDE gluten)

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

**Vægt:** 720 gram

## **Næringsindhold pr. 100 g brød:**

Energi	1054 KJ/252 Kcal
Fedt	2,3 g
-	Heraf mættet fedtsyre 0,4 g.
Kulhydrat	47 g
-	Heraf sukkerarter 2,5 g.
Kostfibre	3,9 g
Protein	8,3 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