

Skagensbrød - Dybfrossen



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

Ingredienser:

HVEDEmel, vand, Bage hjælpemiddel (HVEDE surdej (HVEDEmel, kultur), salt tilsat jod, HVEDE gluten, dextrose), 4 % solsikkekerner, durummel (HVEDE), SESAM, RUGflager, 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, blå birkes.

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

Vægt: 500 gram

Næringsindhold pr. 100 g brød:

Energi	1101kj/263kcal
Fedt	4,4 g.
-	Heraf mættet fedtsyre 0,6 g.
Kulhydrat	44 g.
-	Heraf sukkerarter 2,2 g.
Kostfibre	3,1 g.
Protein	9,6 g.
Salt	1,5 g.

Bagetid:

12-14 min ved 180 grader,
20 sek. damp ved indsætning (hvis muligt)

Opbevaring

Ved -18° C

Ved max. 5° C

Uden køl

Optøning (min.)

Efter bagning:

Holdbarhed

450 dage efter pakning, (må ikke nedfryses igen efter optøning)

Uåbnet 4 dage

Åbent 3 dage

Max 2 døgn, men anbefales ikke

6 timer ved stuetemperatur eller 12 timer på køl

må kun sælges samme dag



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