

Sigtebrød, ca. 500 g

Varenummer: 18218001

"Forbagt"



Sigtebrødet er et klassisk dansk hvedebrød med en karakteristisk smag, som vi har bagt på hvede- og rugsigtemel. Brødet har en sprød skorpe og en blød og saftig krumme.

Bagevejledning:

Brødet skal tøj op ved stuetemperatur i minimum 3 timer inden afbagning. Optøet: Bages ca. 12 minutter ved 180°C. Direkte fra frost: Anbefales ikke.

Allergener:

Indeholder **hvede, mælk, glutenholdigt korn og rug** Kan indeholde spor af **sesamfrø**











Ingredienser:

Ingredienser: **Hvedemel**, vand, **rugsigtemel**, salt tilsat jod, yoghurtpulver (**mælk**), palmeolie, tørgær, **hvedefibre**, **hvedegluten**, vegetabiliske emulgatorer (E472e), stabilisatorer (E412), rapsolie, melbehandlingsmidler (E300), surdejsskultur. Kan indeholde spor af **sesamfrø**.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	1049 kJ/248 kcal
Fedt:	2,2 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,9 g
Kulhydrat:	47 g
- heraf sukkerarter:	2,5 g
Kostfibre:	3,4 g
Protein:	8,3 g
Salt:	1,6 g

Detaljer

-  Stk. pr. kolli: 9
-  Opbevaring: -18°, må ikke nedfryses efter optøning
-  Vægt: 500 gram
-  Nettovægt pr. kolli: 4500 gram
-  Optøningstemperatur: Stuetemperatur
-  Optøningstid: 180 min.
-  Bagetemperatur: 180 °C
-  Bagetid: 12 min.
-  Antal pr. palle: 40
-  Holdbarhed: 365 dage