

Sigtebrød, ca. 500 g

Varenummer: 18218001



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:

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), surdejskultur. 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