

# 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: optø i plastpose i minimum 3 timer ved stuetemperatur inden afbagning. Optøet: Bages ca. 10 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**.



## 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:  
10 min.



Antal pr. palle:  
40



Holdbarhed:  
365 dage

## 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