Sigtebrød

Forbagt hvedebrød. Dybfrossen.

Varenummer: 18218001



Bagerne har bagt en ældre, dansk klassisker - Sigtebrødet. Smagen er karakteristisk, skorpen sprød og krummen saftig.

Tilberedning:
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 Mælk, Hvede, Rug og Glutenholdigt korn. Kan indeholde spor af Sesamfrø.

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

Detaljer

Stk. pr. kolli:
9

Opbevaring:
-18°C må ikke nedfryses efter optøning

Vægt:
500 g.

Nettovægt pr. kolli:
4500 g.

Optøningstemperatur:
Stuetemperatur

Optøningstid:
180 min.

Bagetemperatur:
180 °C

Bagetid:
10 min.

Antal pr. palle:
40

Holdbarhed:
365 dage

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	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