

## Lagkagehuset har stoppet brug af sesamfrø indtil videre

I Lagkagehuset har vi altid fokus på kvaliteten af vores brød, kager og øvrige produkter, og vi går op i at vores kunder trygt kan stole på den kvalitet vi leverer.

Efter at det er kommet frem, at sesamfrø fra Indien kan indeholde pesticidrester af ethylenoxid, har Lagkagehuset stoppet al brug af sesamfrø i alle dets produkter med øjeblikkelig virkning. Efter fundet af pesticidrester har EU besluttet at skærpe importkontrollen af sesamfrø fra Indien. Lagkagehuset vil først genoptage brugen af sesamfrø, når der er sikkerhed om, at de ikke indeholder pesticidrester.

Overfor de kunder, som har købt brød og kager med sesamfrø, kan vi oplyse, at Lagkagehuset primært bruger sesamfrø som topping og frøene udgør dermed en meget lille bestanddel af det enkelte produkt. Ethylenoxid er meget flygtigt og vil ifølge Fødevarestyrelsen sandsynligvis forsvinde helt eller delvist ved tilberedning eller forarbejdning, men der kan dog alligevel være risiko for, at der kan være rester af stoffet i tilberedte eller forarbejdede fødevarer.

I Lagkagehuset lægger vi selvfølgelig stor vægt på sikkerheden, og vores kunder vil derfor ikke kunne købe produkter med sesamfrø indtil videre. Det betyder, at produkter som vores Softkerne-rugbrød og Pølsehorn fremover vil være at finde med topping med andre frøtyper, så som solsikkefrø og gule hørfrø.