



Better Bread/Piccolo & Stokbrood wit & Breed



# HALF FRANS STOKBROOD WIT 27CM

Artikelnummer: 15470000

Een wit, breed Frans stokbrood met een mals kruim en een krokante korst. Het brood heeft 2 insnijdingen, een lengte van 27 cm en een gewicht van 170 gram.

Thaw & Bake

Ontdooien gedurende 15 min, baktijd: 18min, baktemperatuur: 170° - 190°C

<b>EAN</b>	5413056001535
<b>Gewicht per stuk</b>	170 g
<b>Stuks per zak</b>	40
<b>Stuks per karton</b>	40
<b>Aantal zakken per karton</b>	1
<b>Kartons per pallet</b>	32
<b>Houdbaarheidsdatum</b>	12 Maanden
<b>Stock</b>	Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
<b>Land van herkomst</b>	BE

Voedingswaarde per 100gr.

Energie	1042kJ
Kcal	249kcal
Vet	1,1g
waarvan verzadigd	0,1g
Koolhydraten	50g
waarvan suikers	1,5g
Vezels	2,3g
Eiwitten	8,3g
Salt	1,6g
Vet (%)	0,91%

## Ingrediënten

tarwebloem, water, gist, gejodeerd zout, tarwegluten, tarwemoutmeel, meelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: melk, ei, sesamzaad.



Bekijk online meer informatie, inspiratie en recepten:  
<https://www.lantmannen-unibake.com/nl-BE/Producten/BetterBread/piccolo--stokbrood-wit--breed/half-frans-stokbrood-wit-27cm/>