



Better Bread/Piccolo & Stokbrood wit & Breed



# HALF STOKBROOD WIT 26CM

Artikelnummer: 15530000

Wit stokbrood met een malse kruim en een krokante korst. Het brood heeft 2 insnijdingen, een lengte van 26 cm en een gewicht van 135 gram.

## Thaw & Bake

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

## Ingrediënten

**tarwe**bloem, water, gist, gejodeerd zout, **tarwe**gluten, **tarwe**moutmeel, meelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: melk, ei, sesamzaad.

<b>EAN</b>	5413056001641
<b>Gewicht per stuk</b>	135 g
<b>Stuks per zak</b>	50
<b>Stuks per karton</b>	50
<b>Aantal zakken per karton</b>	1
<b>Kartons per pallet</b>	32
<b>Houdbaarheidsdatum</b>	12 Maanden
<b>Stock</b>	<b>Bewaren bij -18°C of kouder.</b> Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
<b>Land van herkomst</b>	BE

## Voedingswaarde per 100gr.

Energie	1057kJ
Kcal	252kcal
Vet	1,1g
waarvan verzadigd	0,1g
Koolhydraten	51g
waarvan suikers	1,5g
Vezels	2,3g
Eiwitten	8,4g
Salt	1,6g
Vet (%)	0,9%



Bekijk online meer informatie, inspiratie en recepten:  
<https://www.lantmännenn-unibake.com/nl-BE/Producten/BetterBread/piccolo--stokbrood-wit--breed/half-stokbrood-wit-26cm/>