



Better Bread/Rustiek Stokbrood



# RUSTIEK FRANS STOKBROOD WIT 57CM

Artikelnummer: 27480000

Een Frans stokbrood gemaakt met zuurdesem voor een unieke smaak. Het heeft een extra krokante korst, een mals kruim en een rustiek uiterlijk door de topping van bloem. Het stokbrood heeft 4 insnijdingen, een lengte van 57 cm en een gewicht van 320 gram.

## Thaw & Bake

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

## Ingrediënten

Deeg: **tarwebloem**, water, gist, gefermenteerde **tarwebloem**, gejodeerd zout, **gerstemoutextract**, **melk**, sucrose, zonnebloemolie, **tarwemoutmeel**, meelverbeteraar (E300), gedroogde gist, gistextract, koolzaadolie, **tarwegluten**.  
Decoratie: **tarwebloem**. Kan sporen bevatten van: ei, sesamzaad.

<b>EAN</b>	5413095034730
<b>Gewicht per stuk</b>	320 g
<b>Stuks per zak</b>	20
<b>Stuks per karton</b>	20
<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	1090kJ
Kcal	260kcal
Vet	1g
waarvan verzadigd	0,1g
Koolhydraten	53g
waarvan suikers	1,2g
Vezels	1,8g
Eiwitten	8,8g
Salt	1,2g