



Better Bread/Rustiek Stokbrood



STOKBROOD FITNESS 26CM

Artikelnummer: 216624

Een smaakvol stokbrood met een knapperige korst en een lichte en luchtige kruim. Gebakken in de steenoven. Met z'n extra vezels, en een topping van pitten en zaden, is het rustiek Fitness stokbrood gezonder dan gewoon stokbrood. Bovendien is deze iets breder, waardoor hij makkelijk belegd kan worden. Het rustieke stokbrood fitness heeft een gewicht van 150g en een lengte van 26 cm.

Thaw & Bake

Ontdooien gedurende 15 min, baktijd: 8min, baktemperatuur: 180° - 190°C

EAN	5413056036315
Gewicht per stuk	150 g
Stuks per zak	50
Stuks per karton	50
Aantal zakken per karton	1
Kartons per pallet	32
Houdbaarheidsdatum	12 Maanden
Stock	Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
Land van herkomst	BE

Voedingswaarde per 100gr.

Energie	1150kj
Kcal	275kcal
Vet	4,6g
waarvan verzadigd	0,5g
Koolhydraten	45g
waarvan suikers	1,5g
Vezels	4,2g
Eiwitten	11g
Salt	1,1g

Ingrediënten

tarwebloem, water, **roggebloem**, **roggevlokken**, **tarwegluten**, **tarwevlokken**, lijnzaad, **sesamzaad**, zonnebloempitten, gejodeerd zout, gist, geroosterde **tarwemoutmeel**, **gerstemoutextract**, **tarwezemelen**, **tarwemoutmeel**, meelverbeteraar (E300). Decoratie: **havervlokken**, lijnzaad, **sesamzaad**, zonnebloempitten. Kan sporen bevatten van: melk, ei, soja.