



Better Bread/Rustiek Stokbrood



STOKBROOD FITNESS 57CM

Artikelnummer: 216623

Een smaakvol stokbrood met een knapperige korst, 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 350g en een lengte van 57 cm.

Thaw & Bake

Ontdooien gedurende 15 min, baktijd: 8min,
baktemperatuur: 170° - 190°C

EAN	5413056036292
Gewicht per stuk	350 g
Stuks per zak	23
Stuks per karton	23
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	1160kJ
Kcal	277kcal
Vet	4,5g
waarvan verzadigd	0,5g
Koolhydraten	46g
waarvan suikers	1,5g
Vezels	4,2g
Eiwitten	11g
Salt	1,1g

Ingrediënten

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



Bekijk online meer informatie, inspiratie en recepten:
<https://www.lantmannen-unibake.com/nl-BE/Producten/BetterBread/rustiek-stokbrood/stokbrood-fitness-57cm/>