



Better Bread/Piccolo & Stokbrood wit & Breed



# FRANS STOKBROOD WIT 57CM

Artikelnummer: 15440005

Een wit, breed Frans stokbrood met een mals kruim en een krokante korst. Het brood heeft 4 insnijdingen, een lengte van 57 cm en een gewicht van 420 gram.

## Thaw & Bake

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

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>EAN</b>                    | 5413056010407  |
| <b>Gewicht per stuk</b>       | 420 g  |
| <b>Stuks per zak</b>          | 18   |
| <b>Stuks per doos</b>         | 18   |
| <b>Aantal zakken per doos</b> | 1  |
| <b>Dozen per pallet</b>       | 32   |
| <b>Houdbaarheidsdatum</b>     | 12 Maanden   |
| <b>Stock</b>                  | <b>Bewaren bij -18°C of kouder.</b><br>Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. |
| <b>Land van herkomst</b>      | BE   |

## Voedingswaarde per 100gr.

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Energie           | 1035kJ  |
| Kcal              | 247kcal |
| Vet               | 1,1g    |
| waarvan verzadigd | 0,1g    |
| Koolhydraten      | 50g     |
| waarvan suikers   | 1,5g    |
| Vezels            | 2,3g    |
| Eiwitten          | 8,3g    |
| Salt              | 1,6g    |
| Vet (%)           | 0,9%    |

## 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-NL/Producten/BetterBread/piccolo--stokbrood-wit--breed/frans-stokbrood-wit-57cm/>