



Better Bread/Rustiek Stokbrood

BRUINE BAGUETTE MET ZUURDESEM

Artikelnummer: 216793



Een heerlijk krokant bruin stokbrood met een stevige, vaste structuur. Dit karaktervol stokbrood met een lichtzure, fruitige smaak, met extra zaden en pitten, is een topper voor het broodmandje. Het laat zich ook graag beleggen voor een heerlijk premium broodje! Het stokbrood is 56 cm lang en heeft een gewicht van 440g.

Thaw & Bake

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

EAN	5413056036414
Gewicht per stuk	440 g
Stuks per zak	18
Stuks per doos	18
Aantal zakken per doos	1
Dozen 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	1157KJ
Kcal	276kcal
Vet	4,7g
waarvan verzadigd	0,5g
Koolhydraten	46g
waarvan suikers	1,2g
Vezels	4,7g
Eiwitten	11g
Salt	1,1g

Ingrediënten

tarwebloem, water, **roggebloem**, **rogge** zuurdesem (4,0%) (water, gefermenteerde **roggebloem**, stabilisator, zout), lijnzaad, gierst, geel lijnzaad, zonnebloempitten, **tarwegluten**, gist, gejodeerd zout, geroosterde **tarwemoutmeel**, **tarwezemelen**, **gerstem**extract, **tarwemoutmeel**, meelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: melk, ei, soja, sesamzaad.