

Productinformatie brood

Let op, belangrijke informatie:

Bent u allergisch voor een van de 14 allergenen? Neem dan geen brood mee zonder etiket. Indien aanwezig kunt u voorverpakt brood nemen met allergeneninformatie op het etiket.

Ingevroren brood

Brood is in de voorafgaande week ingevroren
Maximaal 2 weken houdbaar bij -18°C

Ontdooid brood

Niet geschikt om opnieuw ingevroren te worden

Allergeen informatie

Alle broden bevatten gluten (tarwe, gerst, rogge, en/of haver). Afhankelijk van de soort kan het brood daarnaast allergenen of sporen bevatten van noten (amandel, cashewnoot, hazelnoot, macadamianoot, paranoot, pecannoot, pistachenoot en/of walnoot), sesamzaad, pinda's, koemelk, eieren, soja en lupine.

Voor verdere vragen kunt u terecht bij een van onze vrijwilligers

Product information bread

Attention – important information:

Are you allergic to any of the 14 allergens?
If so, please do not take bread without a label.
If available, you can choose pre-packaged bread with allergen information on the label

Frozen bread

Bread is frozen during the previous week.
Maximum storage period: 2 weeks at -18°Celsius

Defrosted bread

Not suitable for refreezing

Allergenic information

All breads contain gluten (wheat, barley, rye and/or oats). Depending on the type of bread, it may also contain allergens or traces of nuts (almonds, cashew nuts, hazelnuts, macadamia nuts, Brazil nuts, pecans, pistachios and/or walnuts), sesame seeds, peanuts, cow's milk, eggs, soy and lupin.

For further questions, please contact one of our volunteers

Pain Informations produit

Attention, information importante:

Êtes-vous allergique à l'un des 14 allergènes ? Dans ce cas, ne prenez pas de pain sans étiquette. Si disponible, vous pouvez prendre du pain préemballé avec les informations sur les allergènes indiquées sur l'étiquette

Pain congelé

Le pain a été congelé au cours de la semaine précédente. À conserver pendant 2 semaines maximum à -18 °C.

Pain décongelé

Ne convient pas à la recongélation.

Informations sur les allergènes

Tous les pains contiennent du gluten (blé, orge, seigle et/ou avoine). Selon le type de pain, celui-ci peut également contenir des fruits à coque ou des traces de fruits à coque (amande, noix de cajou, noisette, noix de macadamia, noix du Brésil, noix de pécan, pistache et/ou noix), des graines de sésame, des arachides, du lait de vache, des œufs, du soja et du lupin

Pour toute question complémentaire, vous pouvez vous adresser à l'un de nos bénévoles



VOEDSELBANKEN.NL