

# PAIN MEUNIER MULTIGRAINS

23600001

Frais pendant  
3 jours après  
la cuisson

Pour les toasts, pas  
besoin de cuisson

Peu de perte à  
la découpe

Look rustique

Source de fibres



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

# PAIN MEUNIER MULTIGRAINS

Utilisez le Pain du Meunier Multigrains comme complément à notre variété blanche. Tout aussi polyvalent et encore plus sain.



23600001

800 g 31 cm

4x2 32x 9 (m)

± 60' ± -10' 170-190°C

Partiellement précuit



## VALEURS NUTRITIONNELLES ET INGRÉDIENTS POUR 100G

Découvrez les dernières informations sur ce produit sur [pastridor.com](https://pastridor.com) via le code QR. Ou contactez-nous pour des questions spécifiques.



## Recettes

Découvrez la recette sur [pastridor.com](https://pastridor.com)

FR



## Conseils et dégustation gratuits?

32 (0)52 31 59 00

[info@pastridor.com](mailto:info@pastridor.com)

[www.pastridor.com](https://www.pastridor.com)

 **PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.