

# PAIN BAGNAT BRUIN/TARWE

16540003

Multi-inzetbaar

Rustieke look met  
bloemtopping



Enkel te ontdooien,  
kort afbakken voor  
een krokante korst

Bron van vezels



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

## PAIN BAGNAT BRUIN/TARWE

De Pain Bagnat Bruin/Tarwe van Pastridor is een broodje met een dunne, knapperige korst. Hij vindt zijn oorsprong in het Franse Nice. Traditioneel wordt hier eenvoudig beleg op geserveerd. Dit is een Belgische klassieker die zeker niet mag ontbreken in je assortiment! Hij staat voor gemak in de keuken: je hoeft hem enkel te ontdooien voor gebruik. Of doe kort in de oven voor extra krokantheid. De bagnat is geschikt voor vegetariërs en veganisten. Bereiding: laat de bagnat 60 minuten ontdooien. Wil je extra krokantheid? Doe hem dan nog 4 minuten in de oven op 170-190°C.



16540003

📏 105g    📏 13 cm

📦 4x11    🏠 32x    📏 12(m)

⌚ ± 60' of ⌚ ± 4'    🌡️ 170-190°C

Klaar om te serveren /  
kort opwarmen



### VOEDINGSWAARDEN & INGREDIËNTEN PER 100G

Ontdek de meest recente informatie over dit product op [myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu) via de qr-code. Of neem voor specifieke vragen contact met ons op.



*Inspiratie*

Ontdek meer info op  
[myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu)

**BE** +32 (0)52 31 59 05  
**NL** +31 (0)416 560 088

[info@pastridor.com](mailto:info@pastridor.com)  
[www.pastridor.com](https://www.pastridor.com)

