

# PAIN BAGNAT WIT

16550001

230964

Multi-  
inzetbaar

Rustieke look met  
bloemtopping



Thaw & serve /  
enkel ontdooien

Lichter broodje dan  
bijvoorbeeld een  
Italiaanse bol



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

# PAIN BAGNAT WIT

Onze witte Bagnat is gemaakt van roggebloem voor een authentieke smaak. Hij vindt zijn oorsprong in het Franse Nice. Dit is een klassieker die zeker niet mag ontbreken in je assortiment.



## PAIN BAGNAT WIT

105 g



165500001

105 g Ø 13cm  
 4x11 32x 12 m  
 ± 60' ± -4' 170-190°C

Klaar om te serveren / Kort opwarmen



## PAIN BAGNAT WIT

105 G/VOORGESNEDEN



230964

105 g Ø 13cm  
 4x11 32x 12 m  
 60' ± 2' 170-190°C

Klaar om te serveren / Kort opwarmen



### VOEDINGSWAARDEN & INGREDIËNTEN PER 100G

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



## Recepten

Ontdek het recept op [pastridor.com](http://pastridor.com)



### Gratis proeven en advies?

BE +32 (0)52 31 59 00  
 NL +31 (0)416 560 088  
 [info@pastridor.com](mailto:info@pastridor.com)  
 [www.pastridor.com](http://www.pastridor.com)

