

PECANNOTENKOEK

218392

226694

226693



Original founder
van dit uniek,
authentiek recept

Decoratie van
pecannoten



24 knapperige
deeglaagjes met
een smeuijge
vulling van
ahornsiroop

Deense bakkerskwaliteit
met minimale inspanning



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

PECANNOTENKOEK

Een echte Deense lekkernij, dat is onze Pecannotenkoek. Hij is gevuld met een smeuïge vulling met ahornsiroop en gedecoreerd met smakelijke pecannoten. De koek is gemaakt volgens traditioneel, uniek recept met 24 laagjesbladerdeeg en een laagje suikerglazuur. Bovendien is het direct uit de vriezer in slechts 18 minuten af te bakken en beschikbaar in mini, midi en maxi formaat. De Pecannotenkoek is heerlijk als tussendoortje bij de koffie of wanneer je gewoon trek hebt in iets zoets!



PECANNOTENKOEK



218392

97,5 g 11,9 cm

48x 56x 15 (m)

0' 18' 190 °C

Reeds geglaceerd /
Klaar om af te bakken

MIDI PECANNOTENKOEK



226694

73 g 10,9 cm

64x 104x 15 (m)

0' 18' 190 °C

Reeds geglaceerd /
Klaar om af te bakken

MINI PECANNOTENKOEK



226693

44,5 g 7,1 cm

120x 104x 15 (m)

0' 15' 190 °C

Reeds geglaceerd /
Klaar om af te bakken

VOEDINGSWAARDEN & INGREDIËNTEN PER 100G



BE-NL



NL-NL

Ontdek de meest recente informatie over dit product op pastridor.com. Of neem voor specifieke vragen contact met ons op.



Gratis proeven en advies?

BE +32 (0)52 31 59 00

NL +31 (0)416 560 088

info@pastridor.com

www.pastridor.com

P **PASTRIDOR**
SIMPLY GOOD.