

THOR

226948

Met desem

Touch of
Sweden

Rustiek uiterlijk

Op steen gebakken



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

THOR

Dit premium broodje van Pastridor is gebakken in de steenoven volgens traditioneel proces wat zorgt voor een mals kruim en flinterdunne korst. Door de toevoeging van roggedesem, lijn- en sesamzaad krijgt dit rustieke broodje een unieke smaak. Ontwikkeld door onze Zweedse collega's is dit broodje te gebruiken voor het ontbijt, lunch of als premium brood bij het diner.



226948

110 g 15 cm

70x 28x 12 (m)

± 20' ± 10' 190 °C

Deels voorgebakken



VOEDINGSWAARDEN & INGREDIËNTEN PER 100G

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



BE-NL



NL-NL



Gratis proeven en advies?

BE +32 (0)52 31 59 00

NL +31 (0)416 560 088

info@pastridor.com

www.pastridor.com

