

BALDER

226949

Met desem

Touch of
Sweden

Rustiek uiterlijk

Op steen gebakken



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

BALDER

Dit hoogwaardige rustieke witte broodje van Pastridor komt rechtstreeks uit de steenoven. Het wordt gebakken volgens traditioneel proces, met respect voor lange rusttijden. Door de hoge temperatuur van de steenoven heeft het broodje een krokante, flinterdunne korst met een mals kruim. Het roggedesem in het brood geeft een heerlijk zachte smaak en een aangenaam mondgevoel. Met de Pastridor Balder kun je eindeloos variëren, zowel in recepten als in toepassingen: belegd, in een broodmandje, als aperitief of voor de lunch.



226949

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

