

LEPINJA LANG

229461

229462

Multi-inzetbaar

Rustieke en
ambachtelijke
uitstraling

Geschikt voor
high-speed ovens

Steenovengebakken

Clean label



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

LEPINJA LANG

Lepinja is een traditioneel flatbread afkomstig uit de Balkan, geliefd in landen als Kroatië, Slovenië en Servië. Dit steenovengebakken brood heeft een luchtige, open kruimstructuur met een dunne, licht krokante korst. Dankzij deze structuur absorbeert het brood sappen en sauzen uitstekend, zonder zompig te worden. Ideaal voor warme gerechten en to-go opties zoals ćevapčići, döner of burgers, maar ook verrassend lekker als basis voor diverse andere gerechten. Elk broodje heeft een unieke vorm, is eenvoudig te bereiden en geschikt voor high-speed ovens. Kortom, met Lepinja voeg je een onderscheidend, veelzijdig én clean label-product toe aan je menukaart, perfect passend bij de hedendaagse foodtrends.

LEPINJA LANG

120 g



229461

📏 120 g 📏 20 cm

📦 45x 📏 28x 📏 12 (m)

🕒 ± 15' ⌚ ± 7' 🌡️ 180°C

Deels voorgebakken



LEPINJA LANG

160 g



229462

📏 160 g 📏 21 cm

📦 40x 📏 28x 📏 12 (m)

🕒 ± 15' ⌚ ± 7' 🌡️ 180°C

Deels voorgebakken



VOEDINGSWAARDEN & INGREDIËNTEN PER 100G

Ontdek de meest recente informatie over deze producten op pastridor.com via de qr-code. Of neem voor specifieke vragen contact met ons op.



Recepten

Ontdek het recept op
pastridor.com

BE



NL



Gratis proeven en advies?

📞 BE +32 (0)52 31 59 00

📞 NL +31 (0)416 560 088

✉️ info@pastridor.com

🌐 www.pastridor.com



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.