

# PAIN BAGNAT GRIS

16540003

Multiusage

Look rustique avec  
garniture de farine



Décongeler  
uniquement, cuire  
brièvement pour une  
croûte croustillante

Source de fibres



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

## PAIN BAGNAT GRIS

Le Pain Bagnat Gris de Pastridor est un petit pain à la croûte fine et croustillante. Il est originaire de Nice, en France. Traditionnellement, il est servi avec des garnitures simples. Il s'agit d'un classique belge qui ne peut absolument pas manquer dans votre assortiment ! Très pratique en cuisine : il suffit de le décongeler avant de l'utiliser. Vous pouvez aussi le passer brièvement au four pour qu'il soit encore plus croustillant. Le bagnat convient aux végétariens et aux végétaliens. Préparation : laissez le bagnat décongeler pendant 60 minutes. Envie de quelque chose d'encore plus croustillant ?



16540003

📏 105g ⌀ 13 cm

📦 4x11 🏠 32x 📏 12(m)

🕒 ± 60' ou ⌚ ± 4' 🌡️ 170-190°C

Prêt à servir /  
Échauffez-vous brièvement



### VALEURS NUTRITIONNELLES ET INGRÉDIENTS POUR 100G

Découvrez les dernières informations sur ce produit sur [myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu) via le code QR. Ou contactez-nous pour des questions spécifiques.



*Inspiration*

Découvrez plus  
d'informations sur  
[myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu)

+32 (0)52 31 59 05

[info@pastridor.com](mailto:info@pastridor.com)  
[www.pastridor.com/fr-be](https://www.pastridor.com/fr-be)

