

PAIN BAGNAT BLANC

16550001

230964

Multiusage

Look rustique avec
garniture de farine



Décongelez & servez /
il suffit de décongeler

Un petit pain plus léger
qu'une Boule Italienne,
par exemple



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

PAIN BAGNAT BLANC

Notre Pain Bagnat blanc est fabriqué à partir de farine de seigle pour un goût authentique. Il est originaire de Nice, en France. C'est un classique qui doit impérativement figurer dans votre assortiment.



PAIN BAGNAT BLANC

105 g



165500001

105 g Ø 13cm
 4x11 32x 12 m
 ± 60' ± -4' 170-190°C

Prêt à servir | Réchauffer
brièvement



PAIN BAGNAT BLANC

105 G/PRÉDÉCOUPÉS



230964

105 g Ø 13cm
 4x11 32x 12 m
 60' ± 2' 170-190°C

Prêt à servir | Réchauffer
brièvement



VALEURS NUTRITIONNELLES ET INGRÉDIENTS POUR 100G

Découvrez les dernières informations sur ce produit sur pastridor.com via le code QR. Ou contactez-nous pour des questions spécifiques.



Recettes

Découvrez la recette
sur pastridor.com

FR



Conseils et dégustation gratuits?

32 (0)52 31 59 00
 info@pastridor.com
 www.pastridor.com



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.