

BAGUETTE GRISE

223821

223822

5 g de fibres
par 100 g

51% de farine
complète

Garniture de
semoule de blé pour
une bouchée encore



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

BAGUETTE GRISE

La baguette grise de Pastridor a une croûte fine et croustillante et une mie tendre et légère. Un classique incontournable et une vraie source de fibres, et donc le pain idéal pour servir en sandwich garni ou coupé dans une corbeille à pain.



223821

🥖 145g 📏 26 cm
📦 50x 🏠 32x 📏 12(m)
🕒 ± 15' ⌚ ± 18' 🌡 170-190°C

Partiellement précuite



223822

🥖 300g 📏 57 cm
📦 25x 🏠 32x 📏 12(m)
🕒 ± 15' ⌚ ± 18' 🌡 170-190°C

Partiellement précuite



VALEURS NUTRITIONNELLES ET INGRÉDIENTS POUR 100G

Découvrez les dernières informations sur ces produits sur myfoodspot.eu via le code QR. Ou contactez-nous pour des questions spécifiques.



Recette

Découvrez plus de
250 recettes
sur Myfoodspot.eu

FR



+32 (0)52 31 59 00

info@pastridor.com
www.pastridor.com/fr-be



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.