

BAGUETTE PLUS FITNESS

224675

223369

224648

Cuisson au four
en 6-9 minutes

Source
de fibres

Croûte
ultrafine

20% de farine
complète



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

BAGUETTE PLUS FITNESS

La Baguette PLUS Fitness de Pastridor est une baguette savoureuse à la croûte croustillante et à la mie légère et moelleuse. Riche en fibres, avec 20% de farine complète et une garniture de graines, la Baguette PLUS Fitness est une baguette très saine. Moment de pointe et pas de pain cuit en stock ? No problemo ! Faites cuire les Baguettes PLUS Fitness en 6 à 9 minutes à 170-190°C et vous aurez du pain fraîchement cuit en un rien de temps. Aucune décongélation n'est nécessaire.

PLUS PICCOLO FITNESS

18 CM



224675

90g 18 cm
75x 32x 12(m)
± 0' ± 6-9' 170-190°C



PLUS DEMI PAIN FRANCAIS FITNESS

26 CM



223369

160g 26 cm
45x 32x 12(m)
± 0' ± 6-9' 170-190°C



PLUS PAIN FRANCAIS FITNESS

57 CM



224648

320g 57 cm
23x 32x 12(m)
± 0' ± 6-9' 170-190°C



VALEURS NUTRITIONNELLES ET INGRÉDIENTS POUR 100G

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



Recettes

Découvrez la recette sur [Myfoodspot.eu](https://myfoodspot.eu)



+32 (0)52 31 59 05

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

