

PLUS PICCOLO GRIS

225100

225102

Cuisson brève pour une
croûte croustillante

5% de fibres

Croûte brillante
et ultrafine

Format
pratique

Prêt 3x plus vite qu'un
piccolo traditionnel



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

PLUS PICCOLO GRIS

Les piccolos Pastridor PLUS : des classiques indémodables en format pratique, adaptés aux besoins d'aujourd'hui. Avec des temps de cuisson ultra-courts, ces piccolos sont prêts trois fois plus vite que les piccolos traditionnels. Efficaces et économes en énergie ! Les piccolos PLUS gris présentent un équilibre parfait entre croustillant et moelleux grâce à leur croûte brillante et ultrafine et leur mie tendre. Avec 5% de fibres, ils constituent un complément polyvalent à votre menu.

PLUS PICCOLO GRIS

17 CM



225100

📏 80 g 📏 17 cm
📦 80x 🏠 32x 📏 12 (m)
🕒 ± 0' ⌚ ± 5' 📏 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante



PLUS PICCOLO GRIS

22 CM



225102

📏 115 g 📏 22 cm
📦 55x 🏠 32x 📏 12 (m)
🕒 0' ⌚ ± 5' 📏 170-190°C

Entièrement précuit. Cuire brièvement pour une croûte croustillante



VALEURS NUTRITIONNELLES ET INGRÉDIENTS POUR 100G

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



Recettes

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



Conseils et dégustation gratuits?

☎ +32 (0)52 31 59 00
✉ info@pastridor.com
🌐 www.pastridor.com

