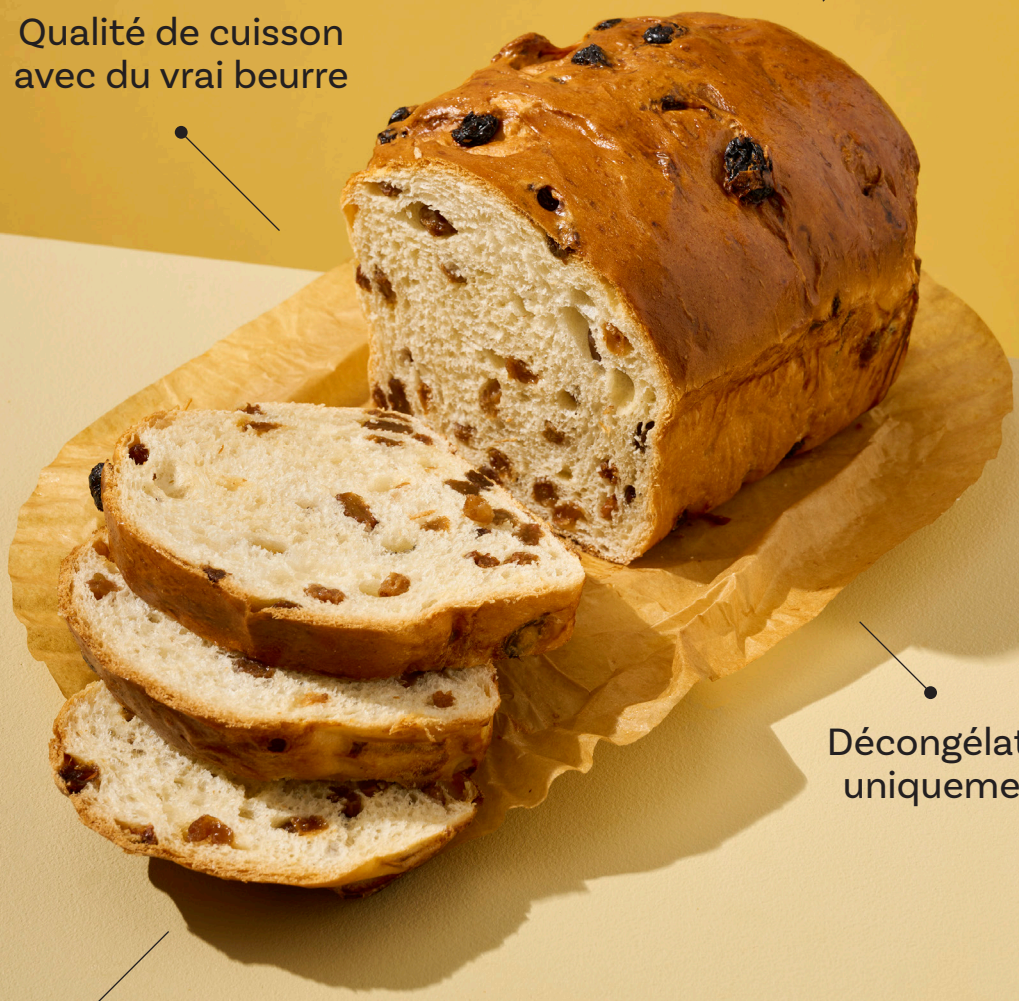
CRAMIQUE

225605

Aspect traditionnel
et garniture généreuse

Qualité de cuisson
avec du vrai beurre



Décongélation
uniquement

Se conserve 5 jours
après décongélation

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

CRAMIQUE

Un pain aux raisins secs généreusement garni de 24% de raisins secs. Ce pain brioché est parfaitement aéré, avec une bonne répartition des raisins secs dans la mie. Le format compact et rectangulaire permet de découper facilement des parts égales.

225605

400g Ø 16,5 cm

6x 88x 9(m)

± 240’

Décongeler uniquement

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.

Conseils et dégustation gratuits?

+32 (0)52 31 59 00

info@pastridor.com

www.pastridor.com

PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.