

THOR

226948

Avec du
levain

Touch of
Sweden

Aspect rustique

Cuir sur pierre



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

THOR

Ce pain premium de Pastridor est cuit dans un four en pierre selon un procédé traditionnel qui garantit une mie tendre et une croûte très fine. L'ajout de levain de seigle, de graines de lin et de sésame dans le Pastridor Thor confère à ce petit pain rustique une saveur unique. Le Thor tire son nom de ses racines suédoises et peut être décliné à l'infini. Tant au niveau des recettes que des utilisations : garni, dans une corbeille à pain, à l'apéro ou au moment du lunch.



226948

📏 110 g 📏 15 cm

📦 70x 📦 28x 📦 12 (m)

🕒 ± 20' 🕒 ± 10' 🌡️ 190 °C

Partiellement précuit



VALEURS NUTRITIONNELLES ET INGRÉDIENTS POUR 100G

Découvrez les dernières informations sur ce produit sur pastridor.com/fr-be. Ou contactez-nous pour des questions spécifiques.



BE-FR



Conseils et dégustation gratuits?

☎️ +32 (0)52 31 59 00

✉️ info@pastridor.com

🌐 www.pastridor.com

 **PASTRIDOR**
SIMPLY GOOD.