

# BALDER

226949

Avec du  
levain

Touch of  
Sweden



Aspect rustique

Cuir sur pierre



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

# BALDER

Ce petit pain blanc rustique de grande qualité de Pastridor est cuit selon un procédé traditionnel dans un four en pierre. Cela permet au Pastridor Balder d'avoir une croûte fine et croustillante et une mie tendre. Le levain de seigle contenu dans le petit pain lui confère une saveur délicieusement douce et une agréable sensation en bouche. Le Pastridor Balder tire son nom de ses origines suédoises et peut être utilisé au petit-déjeuner, au moment du lunch ou comme pain premium au dîner.



226949

📏 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](https://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](mailto:info@pastridor.com)

🌐 [www.pastridor.com](https://www.pastridor.com)

