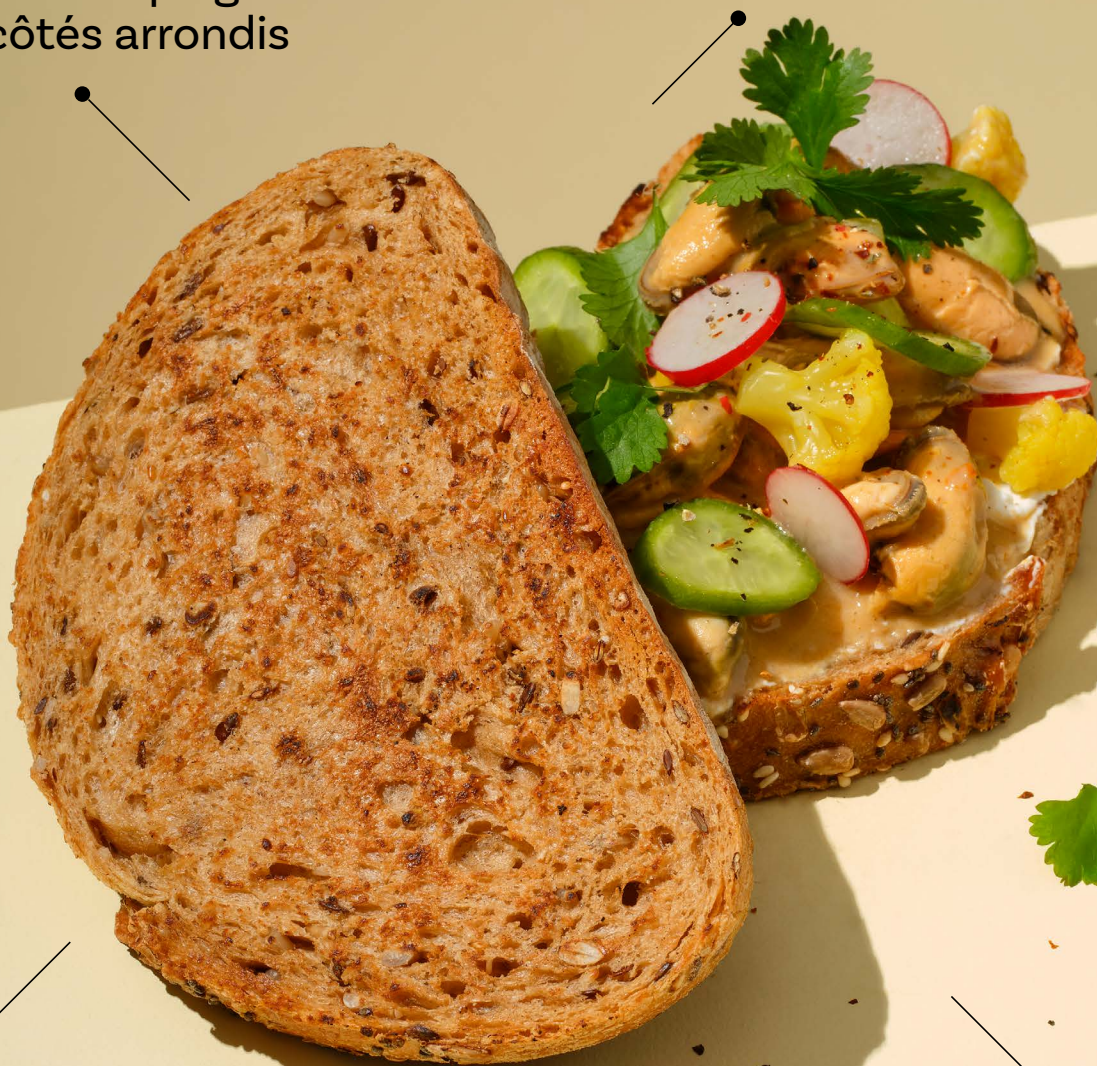


# PAIN RUSTIQUE MULTIGRAINS

227049

Moins de déchets et de pertes de coupe grâce aux côtés arrondis

Une croûte croustillante et une mie spongieuse qui reste fraîche longtemps



Cuit au four à pierre avec un aspect rustique

Saveur riche et généreuse grâce au levain de seigle

Enrichi de graines grillées dans la pâte et comme garnitur



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.

# PAIN RUSTIQUE MULTIGRAINS

Le Pain Rustique Multigrains de Pastridor est cuit au four à pierre et agrémenté de graines grillées, ce qui lui confère un aspect croustillant, une teneur plus élevée en fibres et une saveur riche et généreuse grâce au levain de seigle. Avec une croûte croustillante et une mie spongieuse qui reste fraîche plus longtemps, ce pain rustique est parfait pour le petit-déjeuner, le lunch ou comme complément d'une corbeille à pain.



227049

600 g 27 cm

8x 48x 12 (m)

± 60' ± -10' 170-190°C

Partiellement préculs



## VALEURS NUTRITIONNELLES ET INGRÉDIENTS POUR 100G

Découvrez les dernières informations sur ce produit sur [pastridor.com](https://pastridor.com) via le code QR. Ou contactez-nous pour des questions spécifiques.



## Recettes

Découvrez la recette sur [pastridor.com](https://pastridor.com)

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)

