

PAIN RUSTIQUE BLANC

227050

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

Une croûte croustillante et une mie spongieuse qui reste fraîche longtemps



Saveur riche et généreuse grâce au levain de seigle

Cuisson au four à pierre et aspect rustique



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

PAIN RUSTIQUE BLANC

Le Pain Rustique Blanc de Pastridor est cuit au four à pierre et a une croûte croustillante avec une mie spongieuse qui reste fraîche plus longtemps. Le levain de seigle subtil confère au pain une saveur riche et généreuse. Son aspect rustique et son caractère polyvalent font de ce pain la base idéale pour les petits-déjeuners et les lunchs, ou comme complément raffiné d'une corbeille à pain.



227050

600 g 27 cm

8x 48x 12 (m)

± 60' ± -10' 180-200°C

Partiellement précuits



VALEURS NUTRITIONNELLES ET INGRÉDIENTS POUR 100G

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



Recettes

Découvrez la recette
sur pastridor.com

FR



Conseils et dégustation gratuits?

32 (0)52 31 59 00

info@pastridor.com

www.pastridor.com

 **PASTRIDOR**
SIMPLY GOOD.