

LEPINJA LONGUE

229461

229462

Polyvalent

Aspect rustique
et artisanal



Convient pour
fours à cuisson rapide

Cuisson au
four à pierre

Clean label



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

LEPINJA LONGUE

La lepinja est un flatbread traditionnel originaire des Balkans, très apprécié dans des pays comme la Croatie, la Slovénie et la Serbie. Cuit au four à pierre, ce pain a une mie aérée et alvéolée, avec une croûte fine et légèrement croustillante. Grâce à cette structure, il absorbe parfaitement les jus et les sauces sans devenir détrempé. Idéal pour les plats chauds et les formules à emporter tels que les ćevapčići, döner ou burgers, il se révèle aussi particulièrement savoureux comme base pour de nombreux autres plats. Chaque pain a une forme unique, est facile à préparer et convient aux fours à cuisson rapide. Bref, avec le lepinja, vous ajoutez à votre menu un produit distinctif, polyvalent et clean label, parfaitement adapté aux tendances alimentaires actuelles.

LEPINJA LONGUE

120 g



229461

📏 120 g 📏 20 cm

📦 45x 🏠 28x 📏 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 7' 🌡️ 180°C

Partiellement précuit



LEPINJA LONGUE

160 g



229462

📏 160 g 📏 21 cm

📦 40x 🏠 28x 📏 12 (m)

🕒 ± 15' 🕒 ± 7' 🌡️ 180°C

Partiellement précuit



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

