

PAIN BRIOCHE STYLE CASINO

229532

Plus durable : pas de beurre ni d'œufs ajoutés, donc moins d'émissions de CO2

Épaisseur facile à déterminer grâce aux rainures pratiques sur le côté



Il suffit de le décongeler ou de le toaster/griller brièvement

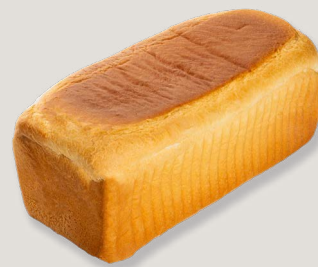
Polyvalent : petit-déjeuner, lunch, dessert



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

PAIN BRIOCHE STYLE CASINO

Le Brioche Style Casino offre une alternative contemporaine au pain brioché traditionnel. Son goût est typique de la brioche, légèrement sucré et beurré, mais avec une texture plus fraîche et plus légère. Fabriqué sans œufs ni beurre, il est moins calorique et meilleur pour la planète. Sa forme carrée et striée permet de le couper facilement en tranches égales. Il est parfait pour préparer des toasts asiatiques très tendance, des œufs Bénédicte classiques ou des croque-monsieur raffinés. Il suffit de le décongeler et de le servir, ou de le toaster brièvement pour obtenir une croûte dorée et croustillante et un intérieur délicieusement moelleux.



229532

800 g 29,5 x 11,5 cm

6x 52x 12 (m)

± 60'

Décongeler uniquement

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

