



De donut die je een warm gevoel geeft tijdens de koudste dagen. Melkchocoladeglazuur, strepen van witte suiker en een fantastische crumble van speculoos.



4251051
DONUT MR CRUMBLE



-10%

61 G
48 ST/KRT – 88 KRT/PAL
ONTDOOIEN 60'
THAW & SERVE



5001865
MINI ROSE ROLL MIX

panesco
keep exploring

-10%



Ø 6 CM – 30G
135 ST/KRT – 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C – 15'
BAKKEN 180°C – 4 - 6'
KLAAR OM TE BAKKEN



2104372
PAVÉ GARDE CHASSE

panesco
keep exploring

-15%



2050G
4ST/KRT – 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C – 19 - 21'
KLAAR OM TE BAKKEN



2204154
**AMBACHTELIJKE
BOTERCROISSANT KOB**

La Lorraine
Baking passion

-15%



14,5 CM – 70 G
60 ST/KRT – 64 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C – 30'
BAKKEN 170°C – 17 - 19'
KLAAR OM TE BAKKEN





Un donut qui apporte un peu de chaleur pendant les journées les plus glaciales. Un glaçage au chocolat au lait, des traits de sucre blanc et un crumble fantastique au spéculoos.



4251051
DONUT MR CRUMBLE

-10%



61 G
48 PCS/CRT – 88 CRT/PAL
DÉCONGELER 60'
THAW & SERVE



5001865
MINI ROSE ROLL MIX

panesco
keep exploring

-10%



Ø 6 CM – 30G
135 PCS/CRT – 36 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C – 15'
CUIRE 180°C – 4 - 6'
À CUIRE



2104372
PAVÉ GARDE CHASSE

panesco
keep exploring

-15%



1900G
4 PCS/CRT – 36 CRT/PAL
CUIRE 210°C – 19 - 21'
À CUIRE



2204154
**CROISSANT AU BEURRE
A L'ANCIENNE PAC**

La Lorraine
Baking passion

-15%



14,5 CM – 70 G
60 PCS/CRT – 64 CRT/PAL
DÉCONGELER 22°C – 30'
CUIRE 170°C – 17 - 19'
À CUIRE

