

La Lorraine

2105209 **NIEUWE LOOK**

Half stokbrood wit rustiek 27 VGB
Demi baguette blanche rustique 27 PC

-15%

165 g

38

32

22°C - 15'

180°C - 14'-16'

Deze witte, rustiek uitziende halve baguette is rondom rond gedecoreerd met griesmeel en heeft mooie, zorgvuldig gemaakte rechte insnijdingen. Dit halve stokbrood heeft een vochtige, dichte tot middelgrote open kruim. Het is gemaakt van tarwe- en speltmeel en verrijkt met desem.

Cette demi-baguette blanche au look rustique est décorée de semoule tout autour et a des incisions droites soigneusement réalisées. Cette demi-baguette a une mie humide, dense à moyennement alvéolée. Elle est fabriquée à partir de farine de blé et d'épeautre et enrichie de levain.

panesco
keep exploring

5001921

Schiacciata romana
white pre-sliced

-15%

100 g

32

60

200°C - 3'-4'

Traditioneel Italiaans plat brood. Een soort focaccia van tarwebloem met open kruimstructuur en extra vierge olijfolie. Op steen gebakken. Reeds voorgesneden en ideaal om te beleggen.

Pain plat traditionnel italien. Type de focaccia à base de farine de froment, à la mie aérée, à l'huile d'olive extra vierge et cuite sur pierre. Idéal comme sandwich.

La Lorraine

2504312

Worstenbrood kip KOB-
Pain saucisse au poulet PAC

-15%

167 g

45

80

22°C - 30'

170°C - 30'-32'

La Lorraine

2104781

Donut
spectaculous

-15%

57 g

48

72

22°C - 60'

DONUT
worry be
happy

5000602

Barra gallega
media 125

-15%

125 g

50

32

22°C - 15'

180°C - 11'-13'

panesco
keep exploring

5001282

Farmers bread white

-15%

600 g

12

36

210°C - 14'-16'

panesco
keep exploring

5002257

Pinsa tradizionale

-15%

230 g

21

50

22°C - 15'

210°C - 5'-7'

panesco
keep exploring

4242072

Mini beignet buenissimo

-15%

25 g

105

104

18°C-26°C - 90'

DONUT
worry be
happy

Contacteer ons
Contactez nous!

