



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.

5000602
Barra gallega
media 125

panesco
keep exploring

2504312
Worstenbrood kip KOB-
Pain saucisse au poulet PAC

La Lorraine

2104781
Donut
spectaculous


DONUT
worry be
happy



-15%

 125 g

 50  32

 22°C - 15'  180°C - 11'-13'




-15%


 167 g



 45  80


 22°C - 30'  170°C - 30'-32'



-15%

 57 g

 48  72

 22°C - 60'

5002257
Pinsa tradizionale

panesco
keep exploring

5001282
Farmers bread white

panesco
keep exploring

4242072
Mini beignet buenissimo


DONUT
worry be
happy


Contacteer ons
Contactez nous!



-15%

 230 g

 21  50

 22°C - 15'  210°C - 5'-7'



-15%

 600 g

 12  36

 210°C - 14'-16'



-15%

 25 g

 105  104

 18°C-26°C - 90'

