

SUPERPROMO'S

MARS 2020



5000688

MILLER LOAF 600

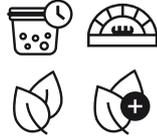
600 g

10 PCS/CRT — 36 CRT/PAL

CUIRE 210°C · 9-11'

PRECUIT

Pain, taille moyenne, enrichi noir au levain, à base de farine de froment, de farine de seigle et de malt, avec une fine croûte croustillante et une mie légère et aérée, décoré de graines de tournesol, de sons de blé, de graines de sésame, de graines de lin et d'avoine.



5001858

ARTISAN TWIST MULTIGRAIN

400 g — ± 52 cm

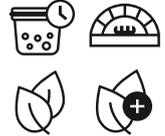
15 PCS/CRT — 32 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

PRECUIT

Impressionnante baguette multicéréales artisanale à base de farine de froment et de malt d'orge, avec une touche de levain de seigle liquide. Enrichie et décorée de graines de lin, de sésame et de tournesol, et de flocons d'avoine. Les longs temps de levage et de repos donnent un vrai produit artisanal à la mie aérée et au goût authentique d'autrefois. Torsadée à la main et cuite sur pierre.



5001857

ARTISAN TWIST WHITE

350 g — ± 52 cm

15 PCS/CRT — 32 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 15'

CUIRE 180°C · 11-13'

PRECUIT

Impressionnante baguette artisanale à base de farine de froment, avec une touche de levain de seigle liquide. Les longs temps de levage et de repos donnent un vrai produit artisanal à la mie aérée et au goût authentique d'autrefois. Torsadée à la main et cuite sur pierre.



5000648

MINI CROISSANT AU BEURRE

25 g

4 x 40 PCS/CRT — 80 CRT/PAL

DÉCONGELER 22°C · 30'

CUIRE 170°C · 13-15'

À CUIRE

Minicroissant riche en beurre, prédoré à l'œuf. Contient 18% de beurre (part de la recette totale).

