

SUPERPROMO'S

MAART 2020



5000688

MILLER LOAF 600

600 g

10 ST/KRT — 36 KRT/PAL

BAKKEN 210°C · 9-11'

VOORGEBAKKEN

Verrijkt, donker, middelgroot zuurdesembrood van tarwebloem, roggebloem en mout, met een dunne, krokante korst en een licht, luchtig kruim, gedecoreerd met zonnebloempitten, tarwezemelen, sesamzaad, lijnzaad en havervlokken.



5001858

ARTISAN TWIST MULTIGRAIN

400 g — ± 52 cm

15 ST/KRT — 32 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

Impressionant, artisanaal meergranenstokbrood van tarwebloem met gerstemout en wat vloeibaar roggedesem. Verrijkt en bestrooid met lijnzaad, sesamzaad, zonnebloempitten en havervlokken. De langere rijs- en rusttijden resulteren in een ambachtelijk product met een open kruim en de authentieke smaak van weleer. Met de hand gedraaid en op steen gebakken.



5001857

ARTISAN TWIST WHITE

350 g — ± 52 cm

15 ST/KRT — 32 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 15'

BAKKEN 180°C · 11-13'

VOORGEBAKKEN

Impressionant, artisanaal stokbrood van tarwebloem met wat vloeibaar roggedesem. De langere rijs- en rusttijden resulteren in een ambachtelijk product met een open kruim en de authentieke smaak van weleer. Met de hand gedraaid en op steen gebakken.



5000648

MINI CROISSANT AU BEURRE

25 g

4 x 40 ST/KRT — 80 KRT/PAL

ONTDOOIEN 22°C · 30'

BAKKEN 170°C · 13-15'

KLAAR OM TE BAKKEN

Mini botercroissant, gedoreerd. Gemaakt met 18% boter (aandeel in totaal recept).

