

SUPERPROMO'S: -20%*

SEPTEMBER 2018

Heirweg Noord 4 | 8770 Ingelmunster
Tel 051 48 89 50 | Fax 051 48 65 93



5001444 → 2104400

SOURDOUGH BOULOT WHITE

550 g
11 ST/KRT— 40 KRT/PAL → 36 KRT/PAL
BAKKEN 210°C · 14-16'
VOORGEBAKKEN

Rustiek wit desembrood van tarwe met roggebloem en roggezuurdesem, bebloemd en op steen gebakken. Een uniek proces van traag en langer kneden, afgewisseld met meerdere rustperiodes, staat garant voor een betere hydratatie van het deeg. Dit resulteert in een brood met een open kruim structuur, een zachte zuurdesem smaak en een langere versheid.



5000656

RED FRUIT TART

1550 g — 129 g • 12 p
1 ST/KRT— 184 KRT/PAL
ONTDOOIEN 4°C · 480'
KLAAR OM TE SERVEREN

Open bosvruchtentaart met braam- en bosbessen, rode bessen en frambozen op een laagje van chocoladebiscuit.



EXPRESS YOURSELF - IMPRESS ANOTHER - CREATING A WOW

PROMO'S: -10%*

SEPTEMBER 2018

Heirweg Noord 4 | 8770 Ingelmunster
Tel 051 48 89 50 | Fax 051 48 65 93



5000791

FLAGUETTE

100 g – Ø 14,5 cm
48 ST/KRT – 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 8-10'
VOORGEBAKKEN

Rustiek, op steen gebakken, tarwebroodje met een open en vochtige kruimstructuur, bebloemd. Ideaal als origineel sandwichbroodje



5001437 → 2104378

SPELT PISTOLET 110

110 g
50 ST/KRT – 40 KRT/PAL → 36 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 15'
BAKKEN 180°C · 11-13'
VOORGEBAKKEN

Meergranenbroodje van tarwe met spelt, volkorenmeel, zonnebloempitten en sesamzaadjes.



5000023

DUTCH CHEESE LATTICE

130 g
60 ST/KRT – 80 KRT/PAL
ONTDOOIEN 22°C · 30'
BAKKEN 170°C · 30-32'
WARM OPDIENEN

Bladerdeeg met kaassoufflé en bestrooid met gemalen kaas.

