

La Lorraine
Hamurunda tutku var

Bazetter



La Lorraine
Hamurunda tutku var

Bagetter

4400112
Baget Sade
1/1

290 gr
22
12 ay
YPD



15' 210°C 180°C 14'-16' 15'

4400113
Baget Kepekli
1/1

290 gr
22
12 ay
YPD



15' 210°C 180°C 14'-16' 15'

4400074
Baget Sade
1/2

125 gr
40
12 ay
YPD



15' 210°C 180°C 11'-13' 15'

4400064
Baget Sade
1/3

95 gr
50
12 ay
YPD



15' 210°C 180°C 11'-13' 15'

4400061
Baget Kepekli
1/3

95 gr
50
12 ay
YPD



15' 210°C 180°C 11'-13' 15'

4400073
Baget Çok Tahıllı
1/3

90 gr
50
12 ay
YPD



15' 210°C 180°C 11'-13' 15'

4400117
Baget Sade
1/4

65 gr
50
12 ay
YPD



15' 210°C 180°C 9'-11' 15'



**International
Taste Institute**

*La Lorraine Manisa Fabrika
Ürünleri Üstün Lezzet
Ödülleri Kazandı*

Avrupa'nın lezzet konusunda lider ve bağımsız otorite kurumlarından ITQI (Uluslararası Tat ve Kalite Enstitüsü) tarafından organize edilen "Üstün Lezzet Ödülleri", dünyanın dört bir yanından gelen gıda ürünlerini tadım testleri ile test etmek ve üstün lezzetli olanları ödüllendirmek amacı ile düzenlenir. Uluslararası Tat ve Kalite Enstitüsü, Türkiye Aşçılar Derneği'nin de üyesi olduğu, şefler ve somelilyelerden oluşan bağımsız bir kuruluştur.

Bu yıl düzenlenen yarışmada, 80 yıllık köklü unlu mamuller geleneğimizle ürettiğimiz ürünlerimiz, Uluslararası Tat ve Kalite Enstitüsü tarafından 4 ödüle birden layık görülmüştür. "International Taste and Quality Institute" logosu taşıma hakkını kazanan ürünlerimiz, "İlk İzlenim, Görünüm, Koku, Tat ve Doku" kategorilerindeki yüksek duyuşsal performansları ile lezzet ve kalitelerini uluslararası alanda tescil ettirmiştir.

Bu başarıma ortak olan siz müşterilerimize teşekkür ederiz.