

Rustic demi baguette brown pre-sliced FB



Au jambon fumé, salade de chou, laitue frisée et oignons rôtis





Rustic demi baguette brown pre-sliced FB

Au jambon fumé, salade de chou, laitue frisée et oignons rôtis

Ingrédients

- 🍷 Jambon fumé
- 🍷 Salade de chou (salade composée)
- 🍷 Laitue frisée (ou endive ou chou frisé)
- 🍷 Oignons rôtis frits

Recette

- 1 Tartinez d'abord du fromage à la crème sur les deux surfaces de la baguette (au lieu de beurre, margarine ou mayonnaise)
- 2 Composez le sandwich en commençant par la salade de chou, ensuite le jambon fumé, les oignons rôtis croustillants (chips) et garnissez de laitue frisée
- 3 Enfin, recouvrez d'une autre couche de salade de chou
- 4 Fermez le sandwich, pressez le un peu

Infos produit

5001924

**RUSTIC DEMI BAGUETTE BROWN
PRE-SLICED FB**



Aspect rustique entièrement cuite et prétranchée
Demi-baguette à base de blé entier et de farine de seigle.
Enrichie en épeautre, millet, graines de lin, graines de tournesol et une touche de farine maltée d'orge pour rehausser le goût.

Prête à garnir

Idéale pour composer un sandwich

120 g - 21cm

6 x 6 PCS C/S - 56 C/S PAL

CUISSON 200°C - MOINS DE 3'

ENTIEREMENT CUIT



La Lorraine
Baking passion

