



Individuele Broodjes

Petits Pains individuels

Verrassingsbrood + 25 mini sandwiches TS
Pain surprise + 25 mini sandwiches TS
2102053

1.800g
2
32



60'

Mini mix soft carré TS
Mini mix soft carré TS
2307080

40g
3 x 25
64



60'

Mini soft lunchbroodje wit TS
Soft mini pain lunch blanc TS
2102028

30g
150
32



15'

Mini mix pan bagnat TS
Mini mix pan bagnat TS
2103588

40g
3 x 25
56



15'

Mini mix soft rond TS
Mini mix soft rond TS
2102108

30g
3 x 25
64



15'

Mini Broodjes < 45 g

Mini Pains < 45 g

Mini sandwich TS

Mini sandwich TS

2102054

27g
6x25
32



Mini mix pains de table FB

Mini mix pains de table FB

5001718

35g
3x 35
64



15'

0' | 230°C | 200°C | 0'-3'

Mini ciabattina FB

Mini ciabattina FB

2306127

40g
3 x 25
64



Mini mix klassiek FB

Mini mix classic FB

2103518

32g
3 x 25
64



0' | 230°C | 200°C | 0'-3'

0' | 230°C | 200°C | 0'-3'

Mini mix rustiek FB

Mini mix rustic FB

2306112

40g
3 x 25
64



Mini mix boerenpistolets VGB

Mini mix pistolets de campagne PC

2104434

40g
3 x 25
64



NEW

0' | 230°C | 200°C | 0'-3'

15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

Restaurantbroodje wit VGB

Petit pain restaurant blanc PC

2103284

35g
190
32



15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

Mini mix keizer VGB

Mini mix empereur PC

2103855

35g
6 x 25
28



15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

Restaurantbroodje bruin VGB

Petit pain restaurant gris PC

2103356

35g
190
32



15' | 210°C | 180°C | 8'-10'

Thaw & Serve:

Thaw & Serve betekent letterlijk 'ontdooien en opdienen'.
Meer hoeft u ook niet te doen.

Fully baked:

Ontdooien is niet nodig - Slechts 3 minuten baktijd. 30
minuten tijdwinst per baksessie. Bereiding op basis van
de vraag dus geen overschotten of tekorten.

Voorgebakken:

Kort ontdooien en afbakken met uw vakmanschap.

Thaw & Serve:

Thaw & Serve signifie littéralement 'décongeler et servir'.
C'est tout ce que vous avez à faire.

Fully baked:

Inutile de décongeler - Un temps de cuisson de 3 minutes
seulement. 30 minutes gagnées par cycle de cuisson.
Pas d'excédents ni de pénurie.

Pré-cuit:

Décongeler brièvement et d'en achever la cuisson avec
votre savoir-faire.

Breekbrood Pain à partager

Pane trio fitness VGB

Pane trio fitness PC

2103993

125g
50
32



15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Pane trio sesam- & maanzaad VGB

Pane trio sésame & pavot PC

2103995

125g
50
32



15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

Pane trio tijm & lavendel VGB

Pane trio thym & lavande PC

2103994

125g
50
32



15' | 210°C | 180°C | 14'-16'

