



smak
potrzebuje
czasu




La Lorraine
Pieczemy z pasją



Chleb z Charakterem

4030100 🍞 450 g | 📦 14 | 📅 28



Chleb z charakterem to doskonałe połączenie delikatnego i zwartego wnętrza z chrupiącą skórką. Rustykalny w kształcie, wyprodukowany z mąki pszennej i żytniej na bazie zakwasu pszennego, żytniego i drożdży. Dzięki 48 godzinnej fermentacji zakwasu w sposób naturalny udało się wydobyć głębię smaku i aromatu. Wypiekany na kamiennych blatach.

Chleb Delikatny

4030096 🍞 450 g | 📦 14 | 📅 32



Jasny bochen chleba z mąki pszennej wyróżniający się owalnym kształtem i charakterystycznymi nacięciami w stylu rustykalnym. Dekoracyjnie oprószony mąką. Wyprodukowany z użyciem zakwasu pszennego i dodatkiem drożdży. Delikatnie miękki i wilgotny w środku z chrupiącą skórką.

Chleb Familijny

4030097 🍞 450 g | 📦 14 | 📅 32



Duży bochen chleba mieszanego z mąki pszennej i żytniej, tak skomponowany, by smakował każdemu przy rodzinnym stole. Wyprodukowany z poszanowaniem dla tradycji i sztuki piekarniczej na zakwasie pszenным.

Wypiek z zaparowaniem:

bez rozmrażania 🍞 190°C | ⌚ 14-16' po rozmrożeniu ❄️ 30' 🍞 190°C | ⌚ 12-14'



Chleb Sielankowy

4030102  450 g |  14 |  28



Bochenek chleba inspirowany sielankowym życiem na wsi, przywołujący miłe wspomnienie chleba z naszego dzieciństwa. Stworzony z mieszanki mąk (pszennej, pszennej graham i żytniej) oraz unikalnego mariażu dwóch, jakże innych zakwasów.

Chleb Szlachetny

4030101  450 g |  14 |  32



Szlachetny smak tego bochenka tworzy kompozycja trzech rodzajów mąk (pszennej, żytniej, pszennej graham), bogactwa różnorodnych nasion (sezamu, słonecznika, siemienia lnianego) oraz unikalnego mariażu dwóch jakże innych zakwasów.

Mix Chlebów

4030122  450 g |  15 |  32



Sprzedażowe bestsellery – chleby w stylu rustykalnym wpisujące się w trend powrotu do natury i tradycji. Wyprodukowane tylko z niezbędnych składników, w oparciu o specjalnie stworzoną dla La Lorraine formułę zakwasu polskiego pochodzenia.

 GRAMATURA |  ILOŚĆ SZT. W KARTONIE |  ILOŚĆ KARTONÓW NA PALECIE
 CZAS ROZMRAŻANIA W MIN. |  TEMPERATURA WYPIEKU |  CZAS WYPIEKU W MIN.



smak potrzebuje czasu



Teraz możesz wybierać chleby, tworzone z pasją i troską,
zupełnie niespiesznie, z poszanowaniem dla tradycji.
Wiemy bowiem, że to właśnie czas jaki przeznaczamy na produkcję naszego chleba,
wpływa na jego autentyczny **smak** i najwyższą **jakość**.



z zakwasem



48 godzinna
fermentacja



na kamiennych



bez
konserwantów

La Lorraine Polska Sp. z o.o.
ul. Przemysłowa 1
05-100 Nowy Dwór Mazowiecki

Tel: (+48 22) 765 92 00
Fax: (+48 22) 765 92 01
info.pl@llbg.com
www.lalorraine.pl
www.llbg.com



La Lorraine
Pieczemy z pasją

