



COTTES.
*Un pain pour les vrais gourmands.
Brood voor echte liefhebbers.*

Mini Pérènes 50g



**X54 (25720) Mini Pérène au Levain,
50g (90st/pc/crt)**
Mini zuurdesembroodje,
précuit / voorgebakken



**X55 (25721) Mini Pérène
Multicéréales,
50g (90st/pc/crt)**
Mini meergranenbroodje
met zuurdesem,
précuit / voorgebakken



**X56 (25722) Mini Pérène Sésame,
50g (90st/pc/crt)**
Mini zuurdesembroodje
gedecoreerd met sesamzaad,
précuit / voorgebakken

Instructions de cuisson :
décongélation : ± 30 min.
cuisson : 180 à 190°C
pendant ± 4 à 5 min.

Bakinstructies :
ontdooien : ± 30 min.
afbakken : 180 à 190°C
gedurende ± 4 à 5 min.

Mini Pérènes 50g

Des pains authentiques à base de levain, fabriqués à partir de recettes d'antan, né dans les Pyrénées et sans additifs. Chaque petit pain combine un goût unique, une croûte croustillante et une mie de haute qualité.

Les petits pains de 50g sont idéals comme accompagnement du souper, pour le brunch, avec un plat de fromage ou une salade fraîche.

Authentieke broodjes op basis van zuurdesem, bereid volgens een traditioneel recept uit de Pyreneeën en zonder toevoegingen. Elk broodje combineert een unieke smaak, een knapperige korst en een kruim van topkwaliteit.

De 50g broodjes zijn ideaal als tafelbroodje bij de maaltijd, de brunch, een kaasschotel of een frisse salade.



vandemoortele

www.vandemoortelefoodservice.be

www.vandemoortelebakery.be

nv Vamix Dept. Bakkerij / Boulangerie – Foodservice – Ottergemsesteenweg Zuid 806 – 9000 Gent
T +32 (0)9 240 17 11 – F +32 (0)9 240 17 94 – RPR 0418.123.646 – Rechtsgebied Gent / Arrondissement judiciaire de Gand



COTTES.
*Un pain pour les vrais gourmands.
Brood voor echte liefhebbers.*

Mini Pérènes 70g



**X19 (26296) Mini Pérène Sésame,
70g (50st/pc/crt)**

*Mini zuurdesembroodje
gedecoreerd met sesamzaad,
précuit / voorgebakken*



**X24 (26295) Mini Pérène
Multicéréales,
70g (50st/pc/crt)**

*Mini meergranenbroodje
met zuurdesem,
précuit / voorgebakken*

Instructions de cuisson :
décongélation : ± 60 min.
cuisson : 180 à 190°C
pendant ± 8 à 10 min.

Bakinstructies :
ontdooien : ± 60 min.
afbakken : 180 à 190°C
gedurende ± 8 à 10 min.

Mini Pérènes 70g

Des pains authentiques à base de levain, fabriqués à partir de recettes d'antan, né dans les Pyrénées et sans additifs. Chaque petit pain combine un goût unique, une croûte croustillante et une mie de haute qualité.

Les petits pains de 70g sont idéals comme pain individuel pour le petit-déjeuner ou pour le lunch.

Authentieke broodjes op basis van zuurdesem, bereid volgens een traditioneel recept uit de Pyreneeën en zonder toevoegingen. Elk broodje combineert een unieke smaak, een knapperige korst en een kruim van topkwaliteit.

De 70g broodjes zijn ideaal als individueel broodje voor ontbijt of lunch.



vandemoortele

www.vandemoortelefoodservice.be

www.vandemoortelebakery.be

nv Vamix Dept. Bakkerij / Boulangerie – Foodservice – Ottergemsesteenweg Zuid 806 – 9000 Gent
T +32 (0)9 240 17 11 – F +32 (0)9 240 17 94 – RPR 0418.123.646 – Rechtsgebied Gent / Arrondissement judiciaire de Gand