

LEGEND



LEGEND MOLENAARSBROOD WIT
LEGEND PAIN MEUNIER BLANC

550G - 📦 x 14 - 📦 x 28

ref. 8518

⚙️ 60' 🌡️ 185-200°C ⌚ 10-12'



BALANCE MOLENAARSBROOD
MEERGRANEN
BALANCE PAIN MEUNIER MULTICÉRÉALES

550G - 📦 x 14 - 📦 x 28

ref. 8516

⚙️ 60' 🌡️ 185-200°C ⌚ 10-12'

Op stenen vloer gebakken broden met een ambachtelijke uitstraling. De rustieke broden zijn bereid met actieve desem en krijgen alle tijd om te rusten en te rijzen; tot wel 30 uur. Het resultaat is een brood met een luchtig hart, knapperige korst en vooral een heerlijke smaak.

Pains traditionnels cuits sur pierre, ce qui donne leur croûte à l'aspect sauvage et leur mie alvéolée. Les recettes traditionnelles au levain blé-seigles préparé sur place et les 30 heures de préparation sont à l'origine de l'arôme et du gout irrésistible.



Molenaarsbroden Wit & meergranen