

Les Pains



DISTRIBUTEUR



Pains Sandwichs



720017. Bagels Nature



115 g



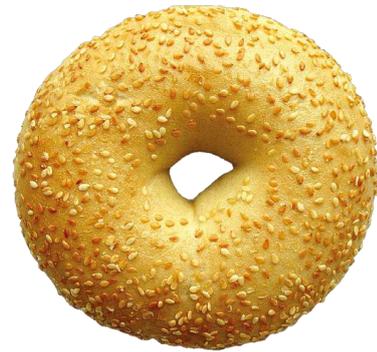
48



20 à 25 min



1 min
220°C



720015. Bagels Sésame



115 g



48



20 à 25 min



1 min
220°C



720018. Bagels Pavot



115 g



48



20 à 25 min



1 min
220°C



720037. Bagels «Toutes Saveurs» Sésame & Pavot



115 g



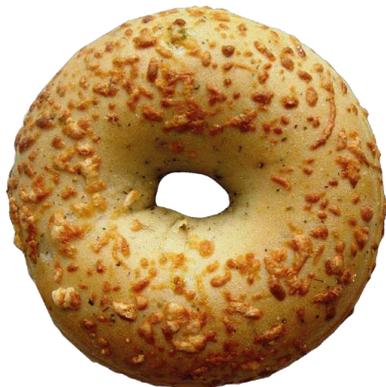
48



20 à 25 min



1 min
220°C



720036. Bagels Fromage & Piment



115 g



48



20 à 25 min



1 min
220°C



Conseil:

Traditionnellement, le bagel est servi avec du cream cheese (Philadelphia). A servir tiède, passez le bagel quelques minutes au toaster selon le degré de cuisson souhaité.

Pains Sandwichs



72037. Pain Polarbrod Galette Ø 15,5 cm



50 g



80



15 min



72675. Galette Gene Artic Ø 16 cm



55 g



72



15 min



72290. Carré Pain Polard 11,5 x 11,5 cm



30 g



150



10 min



72875. Tortillas (wrap) Nature Ø 30 cm



90 g



90



4 à 5 h



72341. Tortillas Tomate Ø 30 cm



90 g



6 x 15



4 à 5 h

Pains Sandwichs



72355. Panini Nature



120 g



60



2 h



4 min



72780. Panini Sésame



130 g



60



2 h



4 min



720005. Chapatta Croustillance



180 g



25



30 min



10 min
220°C



72226. Pain Ciabatta Nature Précuit



130 g



50



10 min
210°C

Préchauffer
220°C



72362. Ciabatta Olive Verte Précuit



140 g



30



10 min
210°C

Préchauffer
220°C



72361. Ciabatta Tomate / Basilic Précuit



140 g



25



10 min
210°C

Préchauffer
220°C

Pains Sandwichs



60028. Pain Hamburger Sésame



87 g



48



1 h à 22 °C



Recette:

- Pain Hamburger au sésame
- Fromage frais à tartiner (Tost'O Chèvre)
- Crunchy Chicken Burger
- Salade



720192. Pain Sandwich « Le Burger »



80 g



40



30 min



Recette:

- Pain Le Burger
- Moutarde à l'ancienne
- Rôti de Boeuf
- Oignons, Salade



72866. English Muffin



68 g



60



1 h à 22 °C



Astuce:

L'« English Muffin » traditionnel est un délicieux petit pain rond prêt à être déguster pour:
- le petit déjeuner (beurrer les 2 faces et tartiner avec de la confiture ou de la compote)
- en sandwich (garnir d'un œuf au plat, de jambon et de cheddar)
- le goûter (tartiner de pâte chocolatée ou de confiture)
Très facile à mettre en œuvre (un toaster suffit), ce petit pain rond moelleux se prête autant au sucré qu'au salé.

Pains Sandwichs



72704. Baguettine Sandwich Nature



140 g



50



12 min
210°C



72853. Baguettine Sandwich Pavot



140 g



50



12min
210°C



72040. Déjeunette Non Lamée



140 g



60



1 h



4 min

Info Produit:

Décongelez les paninis, coupez les et garnissez-les à votre guise.

La cuisson est rapide au grill en 4 minutes.

Le panini est proposé est non lamé pour une cuisson optimale et un visuel impeccable.



72888. Baguette Viennoise 54 cm



290 g



52



30 min



Fermentation
90 min à 24°C

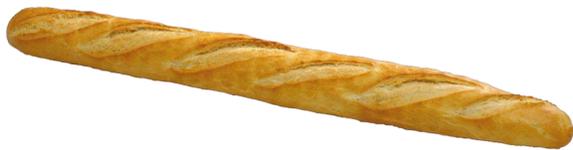


15 min
190°C

Astuce:

La Dorer à l'œuf et couper tous les 2 cm en diagonale

Pains Spéciaux



720025. Baguette Précuite 58 cm



280 g



30



10 à 15 min



12 - 15 min
200 - 210°C



72366. Baguette Précuite sur Sole



280 g



25



10 min
22 °C



10 min
180°C



72085. Baguette Graines de Sésame



240 g



30



45 min



10 min
200°C



720227. Pèrene Campagne



450 g



25



20 min



23 - 25 min
190 - 200°C



720240. Pèrene Multi céréales



450 g



30



20 min



23 - 25 min
190 - 200°C

Petits Pains Restauration



72086. Petit Pain Carré Nature



40 g



200



10 min

Préchauffer 220 °C



8 - 9 min
190 - 200°C



720175. Pavé Rustique Le Nôtre Prêt à Cuire



40 g



50



8 min

210°C

Préchauffer
220 °C



72352. Pain Losange Nature Précuit

72832. Pain Losange Céréales Précuit



55 g



100



10 min

210°C

Préchauffer
220°C



720170. Pain Céréales Prêt à Cuire Le Nôtre



45 g



35



10 min

210°C

Préchauffer
220°C



72250. Mini Pèrene Campagne Précuit



70 g



100



8 min

190 - 200°C

Préchauffer
220°C



720010. Pain Finedor Le Nôtre Précuit sur Sole



45 g



50



6 min

210°C

Préchauffer
220°C