



Miller loaf

panesco
keep exploring

5000688
MILLER LOAF



-10%

600 g

10 36

210°C - 9-11'

Verrijkt, donker, middelgroot zuurdesembrood van tarwebloem, roggebloem en mout, met een dunne, krokante korst en een licht, luchtig kruim, gedecoreerd met zonnebloempitten, tarwezemelen, sesamzaad, lijnzaad en havervlokken.

2204154
AMBACHTELIJKE
BOTERCROISSANT KOB

La Lorraine
Baking passion



70 g

2x30 64

22°C - 30' 170°C - 17-19'

2103506
MINI
KEIZERBROODJE FB

La Lorraine
Baking passion



35 g

150 32

200°C - 3-4'

2104797
DONUT
STRAWJELLY JAM

DONUT
worry be
happy



73 g

4x12 72

22°C - 60'