

loof assortiment

klassiek – 80 – 87% hydratatie

80% Franse tarwe en 20% Franse rogge op een tarwe desem



opties (prijzen ex BTW)

1.400 gram – € 6,30

bereiding

bevroren: ±10 min op 200°C

ontdooit: ±8 min op 200°C

combistoom 20 – 30% stoom

meergranen – 80 – 82% hydratatie

loof klassiek + bruin en goud lijnzaad, zonnebloempitten



opties (prijzen ex BTW)

1.400 gram – € 7,00

bereiding

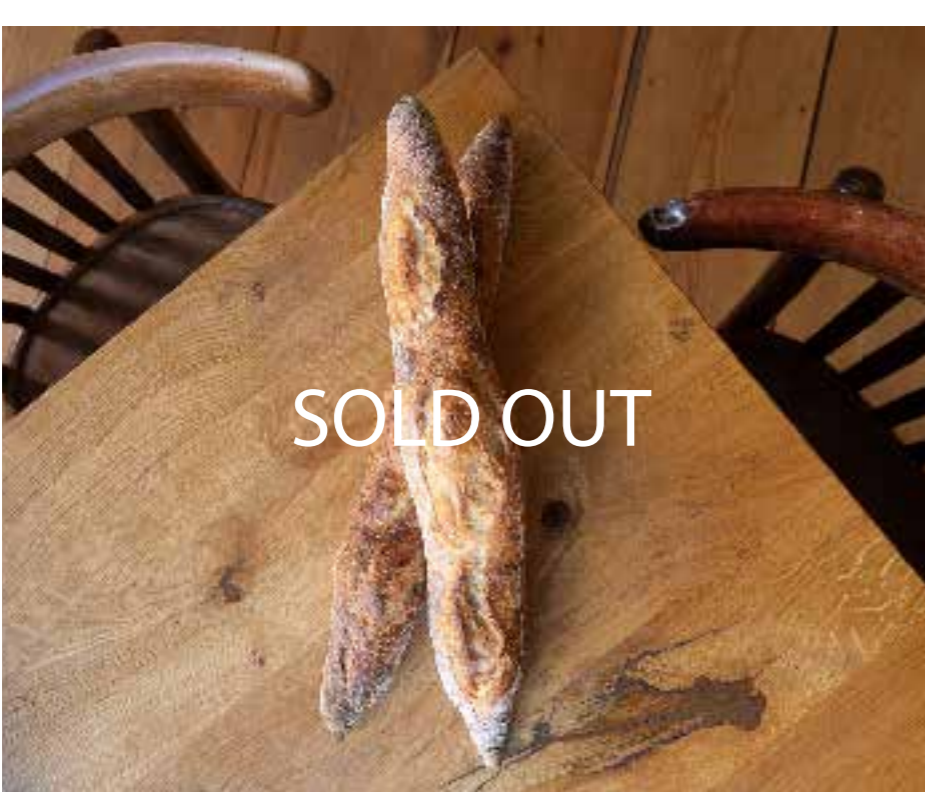
bevroren: ±10 min op 200°C

ontdooit: ±8 min op 200°C

combistoom 20 – 30% stoom

baguette – 80 – 87% hydratatie

100% Frans steengemalen tarwebloem



opties (prijzen ex BTW)

400 gram – € 2,00

bereiding

bevroren: ± 5 min op 220°C

ontdooit: ± 4 min op 220°C

combistoom 20 – 30% stoom

focaccia – per plate

80% Franse tarwe en 20% Semolina met Italiaanse olijf olie



opties (prijzen ex BTW)

2.200 gram – € 11,50

bereiding

bevroren: ± 5 min op 220°C

ontdooit: ± 4 min op 220°C

combistoom 20 – 30% stoom

bricchebrood – 80 – 82% hydratatie

35% boter, eieren, melk en tarwebloem



opties (prijzen ex BTW)

900 gram – € 9,50

alleen ontdooit afbakken:

3 min op 180°C

combistoom 20 – 30% stoom

loof assortiment pisetlets/buns

pisetlets – 80 – 85% hydratatie

100% Frans steengemalen tarwebloem



175 gram: 0,65 euro p/st

bereiding

bevroren: 4 min op 190°C

ontdooit: 3 min op 190°C

combistoom 100%

buns – 80 – 82% hydratatie

35% boter, eieren, melk en bio tarwebloem



opties (prijzen ex BTW)

100 gram – € 1,10

alleen ontdooit afbakken:

3 min op 180°C

combistoom 20 – 30% stoom