

la Carte des Pains



Le talent des Maîtres Boulangers
LENÔTRE combiné à la maîtrise
technologique de **BRIDOR**



Une gamme de petits pains de très haute qualité, fabriqués sans compromis grâce au choix des matières premières, de la richesse des recettes - signée **LENÔTRE** - et l'emploi de méthodes de fabrication authentiques (pétrissage lent, repos des pâtons).

GAMME recette LENÔTRE PROFESSIONNEL		
Code	désignation	conditionnement
30896	petit pavé 40 g précuit sole Lenôtre	50
30893	Pain de Campagne 45 g précuit sole Lenôtre	60
30898	Pain multi-céréales 45 g précuit sole Lenôtre	60
30895	Pain fusette 45 g précuit sole Lenôtre	50
31692	Pain fusette épi 40 g précuit sole Lenôtre	40
30897	Pain Olives Vertes 45 g précuit sole Lenôtre	45
30894	Pain aux fruits 180 g précuit sole Lenôtre	20



**Bridor "Une recette
LENÔTRE
professionnel" la solution
de référence**