

# l'exigence

Les Viennoiseries *recette LENÔTRE Professionnel* sont exclusivement élaborées par les plus grands Maîtres Boulangers. Fabrication rigoureuse pour garantir le meilleur résultat, respect d'une tradition séculaire alliée à la modernité des techniques les plus récentes, ces viennoiseries portent haut les couleurs de la gastronomie française.



GAMME recette LENÔTRE PROFESSIONNEL PRÊT A CUIRE		
Code	désignation	conditionnement
31291	Croissant lunch 30 g	210
31292	Pain chocolat lunch 35 g	170
31290	Pain aux raisins lunch 30 g	230
30227	Chausson aux pommes lunch 40 g	255



GAMME recette LENÔTRE PROFESSIONNEL CRU SURGELE		
Code	désignation	conditionnement
30074	Croissant lunch 30 g	400
30153	Pain au chocolat lunch 35 g	340
30300	Pain aux raisins 30 g	400
30076	Croissant 50 g	200
30155	Pain au chocolat 70 g	180
30277	Chausson aux pommes 105 g	50