



BACK TO SCHOOL

MET DE STOKBRODEN VAN PASTRIDOR!

De stokbroden hebben een dunne, krokante korst en een mals, luchtig kruim. De Franse stokbroden zijn extra breed, dus de topping blijft goed liggen. Bovendien zijn ze gemaakt van 100% natuurlijke grondstoffen.

AVEC LES BAGUETTES DE PASTRIDOR !

Toutes nos baguettes ont une croûte fine et croustillante et une mie tendre et aérée. Les baguettes françaises sont particulièrement large donc la garniture généreuse reste toujours bien en place. De plus, elles sont fabriquées à partir d'ingrédients 100% naturels.



PASTRIDOR

PROMO / LES PROMOS



-20%

HALF STOKBROOD WIT - DEMI
BAGUETTE BLANCHE 26CM

15530000



-20%

HALF STOKBROOD WIT - DEMI
BAGUETTE BLANCHE 32CM

15630000



-20%

STOKBROOD WIT -
BAGUETTE BLANCHE 57CM

15550006



-20%

HALF FRANS STOKBROOD WIT -
DEMI PAIN FRANÇAIS BLANC 27CM

15470000



-20%

HALF FRANS STOKBROOD WIT -
DEMI PAIN FRANÇAIS BLANC 36CM

15570001



-20%

FRANS STOKBROOD WIT - PAIN
FRANÇAIS BLANC 57CM

15440005



-20%

FRANS STOKBROOD WIT -
PAIN FRANÇAIS BLANC 57CM

15590001



-10%

BELGISCH WORSTEN-
BROODJE - PAIN SAUCISSE

14930002



-10%

WORSTENBROODJE HALAL -
PAIN SAUCISSE HALAL

23520000



-10%

SUISSE ROND -
COUQUE SUISSE RONDE

21810000



-10%

CHOCOLADEBROODJE -
PAIN AU CHOCOLAT

21860000



-20%

GOLDEN CROISSANT

223162



-10%

SUISSE LANG - COUQUE
SUISSE LONGUE

22250004