



LE BARRAGE

ALBLASSERDAM

Extra Broodbol

Goed idee om deze broodbol toe te voegen.

Op de achterkant staat de bereidingswijze. Verwarm de oven eerst voor. Wij wensen u veel plezier met de bereiding en natuurlijk...

**Eet smakelijk
namens Team Le Barrage!**

LE BARRAGE | DAM 65 | ALBLASSERDAM | WWW.LEBARRAGE.NL | 078 740 0015





"Dit is het échte brood. Gemaakt van op stenen gemalen biologisch tarwemeel, water, zeezout. De karakteristieke, stevige korst is knapperig en beschermt het brood tegen uitdrogen. Dit is brood waar je een stuk van af wilt scheuren."

R Rustiek landbrood

Geserveerd met olijfolie, roomboter en makreel tapenade

- Het brood 15 min op 220 graden in de oven
- Serveer met de bijbehorende bakjes **R**