



BIO CROUSTINI

VAN BROODUITVAL TOT
EEN SMAAKRIJKE TOPPER!

Een lekker en creatief product dat duurzaamheid uitstraalt. Wie valt er niet voor. De Bio Croustini worden vervaardigd van surplus baguettes. Mediterrane kruiden en fijne olijfolie geven ze een heerlijke smaak. Deze combinatie maken ze tot een echte food waste reduction referentie. "Let's make waste great again!"

Bio Bakkerij De Trog uit Ieper is specialist en trendsetter in ambachtelijk biologisch brood.

Wij zien ambachtelijk smaakvol biologisch brood als de nieuwe standaard voor een gezonde duurzame levensstijl. Eerlijke pure broodambacht van weleer gemaakt met respect voor mens, dier en planeet.

In een CO2 neutrale bakkerij schalen wij ambacht op met behulp van innovatieve technieken. Het weggooien van voeding druist lijnrecht in tegen onze waarden.

Onder het motto "make waste great again" zijn we steeds op zoek naar food waste reduction oplossingen rond brood. Daarom pakken we uit met Bio Croustini op basis van uitval van baguettes: sneetjes geroosterde baguette op smaak gebracht met olijfolie en mediterrane kruiden van biologische oorsprong. Inzetbaar als crusty touch bij soepen, als ingrediënt in salades en als dipper voor sauzen en tapenades.



"PUUR SMAAKT HET BEST!"



BIO CROUSTINI

Smakelijke sneden geroosterde baguette met olijfolie, zwarte peper, fleur de sel, rozemarijn, tijm, bonenkruid en marjolein! Een ware smaaksensatie inzetbaar als crusty touch in soep of saus, ingrediënt in een salade, als bruschetta voor dips, ... laat je creativiteit de vrije loop!

Zoals al onze producten worden de Croustini ambachtelijk vervaardigd met 100% biologische ingrediënten. Ze zijn beschikbaar in een verpakking van 150 gram voor de consument en 2 kg voor de professional. Het verpakkingsmateriaal is FSC gecertificeerd en op basis van gerecycleerd karton.

