

BIO CROUSTINI

met Mediterrane kruiden



EEN SMAKELIJKE TOPPER!



“let’s make waste great again!”

Een lekker en creatief product dat duurzaamheid uitstraalt. Wie valt daar niet voor. De Bio Croustini zijn ooit ontwikkeld als een oplossing om perfect kwalitatieve baguettes met een afwijkende vorm (te kort, te lang, ...) een 2de leven te geven. Mediterrane kruiden en fijne olijfolie geven ze een heerlijke smaak. Deze combinatie maken ze tot een echte food waste reduction referentie.



Sneetjes snijden van verse baguettes



Mengen met mediterrane kruiden en olijfolie



Met zorg grillen



En dan... genieten van een heerlijk knapperige, smaakvolle croustini!

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. 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.



VAN BIOLOGISCHE OORSPRONG



FOOD WASTE REDUCTION



VEGAN



VERKRIJGBAAR IN:

doypack

EPo773



150g



8 stuks/doos colli



56 dozen/pallet



3 maanden

bulkdoos

EPo456



2kg



bulk 2kg



48 dozen/pallet



3 maanden

Inzetbaar als crousti touch bij soepen, salades
en als dipper voor sauzen en tapenades.

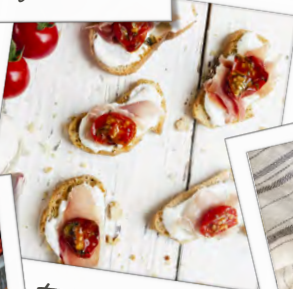
INSPIRATIE NODIG?



in een heerlijke salade



als dipper bij de apero



top ze met beleg!



als apero hapje



als croutons in verse soep



Bio Bakkerij De Trog - Rozendaalstraat 65 - 8900 Ieper