

PLAK

B'RUSTIEK

Scandinavian style

Omschrijving:

B'rustiek is brood met een verhaal. Dit traditionele brood op basis van "levain" is gemaakt met de bloemsoort "farine tradition Francaise". Daaraan voegen we water, zeezout en een héél klein beetje gist toe. Dit wordt langzaam geknead tot een soepel deeg, dat vervolgens 48 uur de tijd krijgt om te rijzen en op smaak te komen. Zonder enige toevoeging, met uitsluitend 100% natuurlijke ingrediënten. Royale plak B' Rustiek 800 gram wit, belegd met smaakvolle combinatie van ingrediënten. Mooi en speels opgemaakt serveert u hiermee een smaakvolle en kleurrijke lunch in Scandinavische style

Smaakomschrijving:

Fris en natuurlijk!



Ingrediënten:

- B' Rustiek 800 gram wit
- little gem
- rivierkreeftjes-salade
- komkommer
- bos-ui
- dille
- shiso
- melde
- Nori
- zout en peper



Bereidingswijze:

Snij een mooie plak B' Rustiek wit (800 grams brood).
Beleg met de little gem.
Maak of koop salade met rivierkreeftjes. Snij kleine komkommer in mooie plakjes. Snij stukjes bos-ui.
Beleg alle ingrediënten op de little gem, en garneer met de dille, shiso, melde, Nori, zout en peper



BUSSING

B'RUSTIEK

ART.NR. 500171 -500172

8 STUKS, 800 GRAM

TIP: Voor het beste resultaat adviseren wij ons brood ontdooid af te bakken.

SINDS 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80 - F 0186 65 34 19
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl