



Baguette Tradition T80



Atout + boulangère

- Mie ambrée, goût prononcé, bonne conservation.
- Aspect rustique.
- Qualité nutritionnelle.

Atout + consommateur

- Baguette haut de gamme.

La qualité Tradition Française

Retrouvez les avantages de la Baguette de Tradition Française : sans congélation, sans additifs et résultant de la cuisson d'une pâte composée uniquement de farines panifiables, d'eau et de sel.