

MARKT & PRODUKTE

Blumenförmiges Weizenbrot



Das Fleur Rustique aus der Range Pains Suprême von Délifrance /
Foto: Délifrance

Ein echter Gaumen- und Augenschmaus ist das Fleur Rustique im Pains Suprêmes-Sortiment von Délifrance Deutschland.

La fleur ? die Blume ? stand Pate bei der Namensgebung dieses speziell geformten Brotes. Das helle Weizenbrot kann in sechs Segmente geteilt werden und ist auf jedem Büfett ein Hingucker.

Weizenmehl und -sauerteig verleihen dem 400 Gramm schweren Brot sein Aroma. Darüber hinaus verfügt das Fleur Rustique über eine knusprige, bemehlte Kruste und durch die Zugabe von Kartoffelflocken über eine saftige, zarte Krume.

Mit der Range Pains Suprême präsentiert Délifrance rustikale Brot- und Brötchenkreationen mit Charakter. Die von der Délifrance Tochtergesellschaft Heinz Bakery in Handarbeit hergestellten Backwaren zielen auf gastronomische Betriebe, die Wert auf ein gehobenes Angebot und höchste Qualität legen, ab. Denn die handwerklich gefertigten Laibe überzeugen nicht nur geschmacklich, sondern auch durch ihre attraktive, handwerkliche Optik. Sie verfügen über eine große Porung und eine knusprige Kruste.

