

Pain Paillasse® Tomaten und Pilze

* 1 Pain Paillasse® Rustiko

* 150 g Champignon oder andere Pilze

Unsere Pain Paillasse® Kreationen

Pain Paillasse® Original

Weizenbrot



Bäckerei Michael Tschirch

Bathenburger Landstr. 267

Qualität beginnt mit der Auswahl der richtigen Zutaten. Die speziell für das Pain Paillasse® konzipierte Mehlmischung wird aus sorgfältig ausgewählten Mehlsorten zusammengestellt, die sich durch ihre erstklassige Qualität auszeichnen. Die besonders lange Gärzeit bewirkt einen Abbau von Stärke in Zucker, der das Verdauen fördert, Blähungen vermeidet, den Energieaufbau beschleunigt und das Austrocknen des Pain Paillasse® deutlich verlangsamt. Dieser

So genießen Sie Ihr Pain Paillasse® noch mehr
Schneiden Sie das Pain Paillasse® in ca. fünf Zentimeter lange Stücke und halbieren Sie diese der Länge nach. So können Sie Butter, Konfitüre oder Honig optimal aufstreichen. Wenn Sie Ihr Pain Paillasse® nicht vollständig gegessen haben, können Sie es unverpackt, in einem Tuch oder

Rezepte

Hier einige Anregungen von uns für Ihren Genuss!

Pain Paillasse Himbeer-Kiwi

Das Pain Paillasse® in 4-5 cm langen Stücke schneiden und halbieren, beide Seiten toasten. Mit Quark oder neutralem Frischkäse bestreichen.