

OPNIEUW EEN ÉCHT CRU RIJSTTAARTJE?

**KOMT VOOR  
DE BAKKER!**



  
**La Lorraine**  
*Baking passion*



# HET FAVORIETE RIJSTTAARTJE VAN DE BELGEN IS TERUG

ROMIGER, SMEUIGER EN KROKANter DAN OOI

Het cru rijsttaartje is terug. En beter dan ooit tevoren.

Geliefd in heel België voor die romige rijstpapvulling en dat krokant korstje dat enkel jij, de bakker, perfect weet af te bakken.



# HET NIEUWE CRU RIJSTTAARTJE VAN LA LORRAINE IS ER

Het rijsttaartje is een gebakje uit het voormalige prinsdom Luik. Maar ook in de rest van ons land is dit lekkers extreem populair. Het is een recept dat de tand des tijds doorstaat. De smeùige vulling in een krokant bodempje: een heerlijke combinatie, zeker wanneer het net uit de oven komt.

## LOOKS

- Perfect rond, goudbruin korstje
- De geliefde kleur van rijstpap

## VULLING

Herontdek de unieke smaak van onze overheerlijke rijstpap in elke verrukkelijke hap. Geniet van de perfect gegaarde rijstkorrels, de romige zachtheid en een rijke smaak met een vleugje vanille.

## GELEVERD IN RAVIERS

- Af te bakken tot perfectie door jou
- Makkelijk uit de ravier te halen

## DEEG

Ons deeg herken je aan een uiterst lichte, luchtige en delicate textuur, mogelijk gemaakt door ons unieke bereidingsproces. Verwen je klanten met een knapperig dun koekje dat de verrukkelijk smeùige rijstpapvulling perfect complimenteert.





# HOE BAK JE HET CRU RIJSTTAARTJE PERFECT AF



De nieuwe cru rijsttaartjes afbakken is makkelijk. Plaats ze 37 tot 39 minuten in een voorverwarmde oven op 170°C in de aluminium raviers. Nog een beetje poedersuiker erover en klaar om je klanten te doen watertanden.





## 2104937 RIJSTTAARTJE KOB

Een Belgische klassieker. Tartlet van pâte brisée met een smeuge rijstpapvulling.

 160 g  Ø 10 cm

 40  66

 30 min (22°C)

 37-39 min (170°C)

KLAAR OM TE BAKKEN



# HET KOMT VOOR DE BAKKER

Het is een tijdje weggeweest.  
Maar het cru rijsttaartje van la Lorraine komt terug!  
Speciaal voor jou.

Want...

Enkel jij, de bakker, verlekkert de hele buurt met die heerlijke geur uit je oven.  
Enkel jij bakt die rijstpapvulling perfect lauwwarm en romig.  
Enkel jij maakt de smaak wakker.



A BRAND OF



LA LORRAINE BAKERY GROUP

c/o La Lorraine Ninove NV | Elisabethlaan 143 | B - 9400 Ninove (Belgium)  
foodservice.llbg.com