




CHAUPAIN
Exclusieve brood & patisserie

Style your
Flatbread



Flatbread kippendij, rode paprika, romaanse sla, zongedroogde tomaten en ui



Flatbread warme geitenkaas, gegrilde groenten, rucola en walnoten



Flatbread ribeye, Bresse sud n sol mayonaise, romaanse sla, rode paprika en tomaat



Flatbread gerookte zalm, avocado, rode ui, Bresse aioli limone, zeekraal en romaanse sla



Flatbread mango, mascarpone, red velvet crumble, meringue en basilicumsiroop



Flatbread bospaddenstoelen, pancetta, mozzarella en rucola cress



Flatbread makreel, radijs,
Bresc aioli limone en limoen



Flatbread rosbief, avocado,
zongedroogde tomaten, rucola en pesto



Flatbread blauwe kaas, vijgen,
rucola en balsamico glaze



Flatbread falafel, hummus,
feta, rode ui en munt



Flatbread pizza, prosciutto, spianata
romana, kaas, mozzarella, rode ui en rucola



Flatbread aardbei, mascarpone,
meringue, poedersuiker en munt

rozemarijn-knoflook art.nr. 8162
tomaat-paprika art.nr. 8161

Chaupain

liefde voor Brood

Flatbread wordt inmiddels overal ter wereld gegeten. Chaupain heeft drie soorten flatbreads in het assortiment: flatbread rozemarijn-knoflook (art.nr. 8162), flatbread tomaat-paprika (art.nr. 8161) en flatbread Italian naturel (art.nr. 8163).

Op zoek naar gemak? Gebruik dan de flatbreads rozemarijn-knoflook en tomaat-paprika. De topping zorgt in een handomdraai voor een authentiek Italiaans gevoel. Deze heerlijke flatbreads zijn kort op hete temperatuur gebakken. Dit maakt het flatbread licht krokant van buiten en zacht van binnen.

Daarnaast is er de naturel variant. Dit flatbread kunt u uw eigen stijl meegeven, zoals u kunt zien in deze folder. Het flatbread Italian naturel kunt u rijkelijk beleggen naar eigen smaak of combineren met een lekkere dip.

Bekijk alle flatbread recepten op www.chaupain.nl/recepten