



6 CEREALES

Bio

Ingrédients

Farine 6 céréales *Bio*
dont farine de blé, farine de maïs,
farine d'orge, farine d'épeautre, farine
de seigle, farine de sarrasin et graines
de lin brun, sarrasin, tournesol et soja

Levain dur *Bio*

Sel

Levure

Allergènes

Blé, seigle, orge, épeautre :
céréales contenant du gluten
et soja

**Le pain 6 céréales est
réalisé avec des matières
premières toutes issues de
l'agriculture biologique.**

**Sa forme originale pourra
servir d'élément décoratif
d'une table de fête.**

Prix de vente
conseillé

7 € / kg



Dégustation

- Notes de graines torrifiées
- Mie bise et alvéolée
- Pain croquant
- Bonne digestibilité
- Accompagne
 - les viandes blanches
 - les fromages doux et frais
 - les mets festifs de la mer (saumon fumé, fruits de mer)

Conservation

- Jusqu'au lendemain

Présentation en magasin

- Valoriser sa forme. Préférer une présentation suspendue (crochet ou suspension) ou debout en hauteur (rayonnage de fond)
- Proposer une dégustation systématique

Foricher
LES MOULINS

(pour 100 g)

kcal

277

kJ

1170

Matières
Grasses dont
AGS

3,2 g

0,4 g

Glucides dont
sucres

49 g

1,9 g

Fibres Protéines

6,2 g

9,7 g

Sel

1,5 g