



EPEAUTRE T110 Bio



Ingrédients

Farine épeautre T110 Bio
Levain dur Bio
Sel
Levure

Allergènes

Blé, épeautre : céréales
contenant du gluten

Le pain épeautre T110 Bio est plus typé que l'épeautre bise. Toujours léger en digestion, il apporte plus de minéraux et fibres (farine moins raffinée).

Prix de vente
conseillé

9,9 € / kg

Dégustation

- Pain rustique typé (saveurs et arômes développés)
- Bonne digestibilité
- Riche en protéines, minéraux et fibres
- Accompagne les buffets froids, les légumes chauds, les potages ou se déguste en tartine chaude
 - charcuterie et viandes froides, fromages
 - consommés de légumes et légumineuses chaudes (haricots blancs, lentilles)

Conservation

- 2 jours dans un épais torchon

Présentation en magasin

- **Debout** (hauteur en rayonnage de fond, panier caisse, plateau à rebords sur le linéaire avant)
- Valoriser le visuel rustique (panier, bois)
- Proposer ponctuellement une dégustation



(pour 100 g)

kcal

233

kJ

985

Matières
Grasses dont
AGS

1,6g

0,3g

Glucides dont
sucres

44g

1,2g

Fibres Protéines

9,7g

6,1g

Sel

1,1g