



(pour 100 g)

kcal

238

kJ

1010

Matières

Grasses

dont
AGS

1,6g

0,3g

Glucides

dont
sucres

47g

1,5g

Fibres Protéines

3,7g

7,8g

Sel

1,2g

TOURTE DE MEULE *Bio*

Ingrédients

Farine de blé T80 *Bio*
Levain dur *Bio*
Sel
Levure

Allergène

Blé : céréale contenant du gluten

La farine T80 *Bio* est une farine riche en fibres, en minéraux et vitamines.

Prix de vente
conseillé

5 € / kg



Dégustation

- Saveurs légèrement acidulées
- Farine riche en fibres, en minéraux et vitamines
- Accompagne les repas salés
 - plats en sauce
 - charcuteries régionales
 - en tartines grillées avec du beurre demi-sel ou avec du foie gras
 - en tartines salées chaudes

Conservation

- Plusieurs jours dans un épais torchon

Présentation en magasin

- Profiter du volume attrayant de la tourte de meule (rayonnage ou présentoir à pain ou planche de bois)
- Proposer ponctuellement une dégustation
- Présenter une pièce coupée (finesse de la croûte, texture moelleuse, couleur de mie bise)