



(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)