



## KHORASAN Bio

### Ingrédients

Farine blé khorasan Bio  
Levain dur Bio  
Sel  
Levure

### Allergène

**Blé khorasan** : céréale contenant du gluten

*Le blé khorasan est l'une des céréales les plus anciennes et qui a peu évolué depuis l'antiquité. Rustique, il est plus digeste que le blé et crée l'originalité lors des repas conviviaux.*

Prix de vente  
conseillé

9 € / kg



### Dégustation

- Saveurs douce, légèrement sucrées, évoquant le beurre noisette
- Mie dense et légèrement alvéolée
- Croûte légèrement épaisse
- Très bonne digestibilité
- Riche en protéines, sels minéraux, vitamines
- Accompagne les mets froids et chauds
  - buffets ou repas froids (charcuterie traditionnelle et régionale, viande, fromages variés)
  - plats de viande en sauce
  - en tartines salées chaudes, froides (foie gras) ou grillées avec du beurre demi-sel

### Conservation

- Trois jours dans un épais torchon

### Présentation en magasin

- Valoriser le volume attrayant. Debout (présentoir à pain, planche à bois ronde)
- Couper la pièce en deux (croûte, texture aérée, couleur de la mie) et proposer une dégustation systématique



(pour 100 g)	kcal	kJ	Matières Grasses dont AGS	Glucides dont sucres	Fibres	Protéines	Sel		
	238	1006	1,7 g	0,3 g	44 g	1,7 g	7,6 g	8,2 g	1,3 g