



PETIT EPEAUTRE *Bio*

Ingrédients

Farine petit épeautre *Bio*
Levain dur *Bio*
Sel
Levure

Allergènes

Blé, épeautre : céréales
contenant du gluten

Le petit épeautre, appelé aussi « engrain » est l'une des céréales les plus anciennes. Il est riche en protéines et acides aminés essentiels, naturellement riche en lipides, protides et glucides. Il a de nombreux bienfaits diététiques et contient peu de gluten.

Prix de vente
conseillé

10 € / kg



Dégustation

- Mie dense et serrée de couleur ocre
- Excellente digestibilité (céréale rustique contenant peu de gluten)
- Céréale surnommée « le caviar des céréales » pour ses bienfaits diététiques (dont 8 acides aminés essentiels à l'organisme)
- Accompagne des mets sucrés ou salés
 - tranches toastées, tartinées de confiture de fruits naturels ou épicés
 - viandes braisées ou rôties
 - légumes en gratin
 - fromage frais, doux et léger

Conservation

- 2 jours dans un épais torchon

Présentation en magasin

- Debout (hauteur en rayonage de fond,)
- Valoriser le visuel rustique (bois)
- Proposer une dégustation et présenter une pièce coupée en deux (couleur de la mie, finesse de la croûte suite à la cuisson en moule)

Foricher
LES MOULINS

(pour 100 g)

kcal

230

kJ

975

Matières
Grasses dont
AGS

2 g

0,3 g

Glucides dont
sucres

42 g

1,2 g

Fibres Protéines

4,5 g

9,3 g

Sel

1,2 g