



## 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

4,5 g

Protéines

9,3 g

Sel

1,2 g