



QUINOA *Bio*

Ingrédients

Farine de blé T65 *Bio*
Farine de quinoa *Bio*
Levain dur *Bio*
Sel
Levure

Allergène

Blé : céréale contenant du gluten

Le quinoa, appelé « graine sacrée des incas » est issu d'une plante ancestrale originaire d'Amérique-du-Sud. Profitant des bienfaits du quinoa, ce pain est riche en protéines végétales et accompagnera des plats aux saveurs épicées.

Prix de vente
conseillé

11 € / kg



Dégustation

- Saveurs et arômes développés avec une note épicée, poivrée
- Pain croustillant à la croûte peu épaisse (grâce à son façonnage en forme « empereur »)
- Très bonne digestibilité
- Riche en protéines végétales
- **Accompagne les plats au goût prononcé**
 - viandes (mouton, canard) et gibiers en sauce ; plats en sauce au vin rouge
 - plats épicés (tajine, mafé, couscous, curry, soupe chinoise, bouillabaise)

Conservation

- Trois jours dans un épais torchon

Présentation en magasin

- Valoriser le volume attrayant. Debout (rayonnage de fond ou présentoir pain rayonnage bas)
- Couper la pièce en deux (croûte, texture aérée, couleur de la mie) et proposer une dégustation systématique



(pour 100 g)

kcal

279

kJ

1181

Matières
Grasses dont
AGS

2,3 g

0,4 g

Glucides dont
sucres

54 g

3 g

Fibres

3,5 g

Protéines

8,5 g

Sel

1,2 g