



SARRASIN *Bio*

Ingrédients

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

Allergène

Blé : céréale contenant du gluten

Appelé « blé noir », le sarrasin est une plante à fleur dont la mouture de la graine produit la farine de sarrasin. Ce pain de terroir typé aux saveurs prononcées s'associe idéalement avec les fruits de mer et produits iodés.

Prix de vente
conseillé

6 € / kg



Dégustation

- Saveurs subtiles (délicate odeur de noisette)
- Mie dense et alvéolée
- Pain croustillant à la croûte peu épaisse
- Très bonne digestibilité
- Riche en protéines végétales
- Accompagne
 - les fruits de mer, poissons fumés
 - les œufs à la coque ou brouillés
 - les fromages frais, doux et légers
 - en tranches fines sucrées ou salées : beurre salé, confiture ; à l'apéritif : tartare d'algues ou d'oursin, rilette de sardine

Conservation

- 2 à 3 jours dans un épais torchon

Présentation en magasin

- Présentation en caisse. Debout, légèrement incliné (support de taille moyenne : plateau à rebord, caisse en bois) ou à hauteur des yeux (rayonnage de fond)
- Proposer une dégustation systématique



(pour 100 g)

kcal

272

KJ

1 153

Matières

Grasses dont
AGS

1,5g

0,3g

Glucides dont
sucres

54g

1,6g

Fibres Protéines

4,6g

8,4g

Sel

1,5g