



## TOURTE DE SEIGLE *Bio*



### Ingrédients

Farine de seigle T130 *Bio*  
Levain de seigle *Bio*  
Sel

### Allergène

**Seigle** : céréale contenant du gluten

*La tourte de seigle est un pain rustique aux qualités nutritionnelles et diététiques intéressantes.*

*Il accompagne idéalement les fruits de mer et est pauvre en gluten.*

Prix de vente  
conseillé

4,5 € / kg

### Dégustation

- Pain rustique typé (goût de miel légèrement prononcé)
- Mie dense et foncée
- Riche en fibres
- Se déguste en tranches régulières et fines
- Accompagne les mets salés ou sucrés
  - fruits de mer et poissons
  - œufs à la coque ou brouillés
  - tranches fines grillées et tartinées de beurre salé ou de confiture

### Conservation

- Plusieurs jours dans un épais torchon

### Présentation en magasin

- Valoriser le volume de la tourte (rayonnage haut, présentoir à pain ou sur planche en bois ronde dans rayonnage bas)
- Couper la tourte en deux (croûte, texture, couleur de la mie) et présenter à la dégustation



(pour 100 g)

kcal

290

kJ

1227

Matières  
Grasses dont  
AGS

2,2 g

0,4 g

Glucides dont  
sucres

55 g

1,1 g

Fibres

4,2 g

Protéines

10 g

Sel

1,1 g