



	kcal	KJ	Matières Grasses dont AGS	Glucides dont sucres	Fibres	Protéines	Sel
(pour 100 g)	274	1151	8,1 g 5,2 g	37 g 5,7 g	7,6 g	9,1 g	0,82 g

# PAIN DE MIE COMPLET

## Composition

- Farine de blé CRC®
- Lait
- Beurre
- Crème épaisse
- Levain de lait
- Œufs
- Miel
- Sucre
- Levure
- Sel

## Caractéristiques

Le pain de mie artisanal est fabriqué sur levain naturel, sans additif et sans conservateur.

Sa mie est tendre et moelleuse et sa cuisson en moule lui offre une bonne conservation.

Le son de blé qu'il contient apporte de nombreux éléments nutritifs, en particulier les fibres alimentaires.

## Comment le déguster ?

- Au petit-déjeuner* : toasté avec une pointe de beurre salé
- En sortie pique-nique* : sandwiches froids
- A l'apéritif* : tartines toastées, sandwiches froids coupés en 4
- Chaud* : en croque salé

Conservation après achat 4 jours (torchon, endroit frais et sec)

## En magasin

- A HAUTEUR DES YEUX**
  - à plat ou debout avec les pains en moule
  - présenter un pain coupé en deux
  - proposer la vente
    - à la tranche
    - en libre-service (par 10 tranches)
- PRÈS DE LA CAISSE**
  - en dégustation
    - petite quantité à renouveler (fraicheur)
- AU RAYON TRAITEUR**
  - en club sandwich à 3 étages
- TAILLE TRANCHE**
  - 12 mm

## Invendus ?

- Au rayon traiteur**
  - club sandwich, roulé saumon fromage, pain perdu, croque, tartines chaudes (en long)

PRIX DE VENTE

5,33 € / kg

CONSEILLE

