



kcal	kJ	Matières Grasses dont AGS	Glucides dont sucres	Fibres	Protéines	Sel
292	1230	7,9g 5,2g	45g 5g	2,2g	8,8g	0,88g

(pour 100 g)

PAIN DE MIE

Composition

Farine de blé
BAGATELLE Label
Rouge T45
Lait
Beurre
Crème épaisse
Levain liquide
Œufs
Levure
Sucre
Miel
Sel

Recette zébrée
Encre de seiche

Recette aux graines
Mélange de graines :
tournesol, millet, sésame, lin
jaune, lin brun

Allergènes

Gluten (blé), œuf, lait

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.

Comment le déguster ?

Au petit-déjeuner : toasté ou non, tartiné de beurre, confiture, compote de fruits, pâte à tartiner au chocolat

En sortie pique-nique : sandwichs froids

A l'apéritif : tartines toastées, sandwichs froids coupés en 4

Chaud : en croque salé

Recette zébrée : en club sandwich aux saveurs exotiques ou sucrées-salées (avocat, crevette, ananas ; canard, figues, noix ; poulet mariné, crudités)

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

CONSEILLÉ

