



PAIN DES GAULTS

Composition

Farine de blé CRC®
 Farine de seigle CRC®
 Levain liquide
 Sel
 Levure

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

Recette aux cranberries
 Cranberries

Allergènes

Gluten (blé, seigle)

Recette aux graines
 Sésame

Caractéristiques

Le pain des Gaults est un pain rustique, typé, à la croûte légèrement épaisse et à la mie de couleur brune, irrégulièrement alvéolée. Elaboré avec du levain, on obtient des saveurs et des arômes très développés. Sa croûte légèrement épaisse, sa taille et le levain favorisent une longue conservation.

Comment le déguster ?

Au petit-déjeuner : toasté et beurré
Autres repas : larges tartines salées ; avec charcuteries, terrines, viandes (en sauce, gibier), fromages de caractère
Recette aux graines : accompagne poissons en sauce ou fumés
Recette aux cranberries : nature au petit-déjeuner ; avec des fromages doux et crémeux (chèvre)

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

En magasin

EN HAUTEUR
 • debout (utiliser son visuel attrayant)
 • présenter un pain
 - entier
 - coupé en deux

PRÈS DE LA CAISSE
 • en dégustation
 - petite quantité à renouveler (fraicheur)

TAILLE TRANCHE
 • 14 mm

Invendus ?

• Vente à prix rond et ensaché (prix à l'unité)
 - tranché, prêt à toaster
 - en croûtons (des toasts)
 • En tartines chaudes garnies (traiteur)

