



(pour 100 g)

kcal	kJ	Matières Grasses dont AGS	Glucides dont sucres	Fibres	Protéines	Sel
289	1223	1,4g 0,3g	57g 0,7g	3,1g	11g	1,1g

PUR'EPEAUTRE

Composition

Farine d'épeautre
Levain dur d'épeautre
Sel
Levure

Caractéristiques

Nutritionnellement bien équilibré, le Pur'épeautre est source de protéines sans apport excessif de lipides. Très digeste, ce pain rustique apporte l'originalité et la légèreté aux repas conviviaux.

Comment le déguster ?

En tartines chaudes : fromage de chèvre

Avec des légumes chauds : ratatouille, légumineuses (lentilles, haricots blancs, etc.)

Lors de repas froids : buffets campagnards (tous les fromages, toutes les charcuteries ou viandes)

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

En magasin

RAYONNAGE PAIN BAS
• dans une caisse en bois

PRÈS DE LA CAISSE
• dans une caisse en bois
• en dégustation
- petite quantité à renouveler (fraicheur)

PLUSIEURS FORMES
• vendu à la pièce
- en bâtard (entre 300 et 600 g cuit)
• vendu au poids
- en grand format

TAILLE TRANCHE
• 11 mm

Invendus ?

• En tartines chaudes garnies au chèvre chaud (traiteur)

PRIX DE VENTE

5 € / kg

CONSEILLE

