



# TERRON

## Composition

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

## Caractéristiques

Le terron est un pain enrichi en blé noir. Son goût subtil, sa délicate odeur de noisette, sa mie ambrée aux larges alvéoles en font un pain authentique.

## Comment le déguster ?

*Au petit-déjeuner* : toasté et tartiné de beurre salé

*Autres repas* : avec des mets aux saveurs prononcées comme le foie gras, les viandes rôties et grillées (brochettes marinées ou naturelles), le gibier ou même le fromage frais

*A l'apéritif ou sur le pouce* : en club sandwich (fromage frais, jambon fumé, salade)

Conservation après achat  
2 jours en baguette, 4 jours en pavé (torchon, endroit frais et sec)

## En magasin

**PLUSIEURS FORMES**  
• en pavé (300 g min)  
• en baguette

**PRÈS DE LA CAISSE**  
• présenter un pain coupé en deux  
• à faire découvrir  
• en dégustation  
- petite quantité à renouveler (fraîcheur)

**TAILLE TRANCHE**  
• 11 mm

**INCLINÉ**  
• debout sur un support de taille moyenne (plateau avec rebords ou caisse en bois)

## Invendus ?

• En tartines chaudes garnies toastées, coupé en long (traiteur)

PRIX DE VENTE

4,50 €/kg

CONSEILLÉ



## Allergène

Gluten (blé)

	kcal	kJ	Matières Grasses	dont AGS	Glucides	dont sucres	Fibres	Protéines	Sel
(pour 100 g)	251	1062	1g	0,2g	50g	2,3g	3,4g	9,1g	1g