



(pour 100 g)

kcal	KJ	Matières Grasses	dont AGS	Glucides	dont sucres	Fibres	Protéines	Sel
295	1249	0,8 g	0,2 g	61 g	1,5 g	4,1 g	9 g	0 g

TOSCANA

Composition

Farine de blé CRC®
Levain liquide
Levure

Recette aux noix
Noix de pécan
Huile de noix

Allergènes

Gluten (blé)

Recette aux noix
Fruits à coques et
produits dérivés

Caractéristiques

Inspirée du pain traditionnel de la Toscane et fabriquée sans ajout de sel, la Toscana est un pain savoureux aux parfums subtils. Un goût fin, une mie parfaitement alvéolée enveloppée d'une croûte ferme et croustillante aux arômes de café torréfié.

Comment la déguster ?

Avec des mets salés : l'absence de sel laisse s'exprimer les saveurs des charcuteries régionales, fromages, viandes et poissons fumés
Recette aux noix : pour les buffets de fromages et de charcuteries

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

En magasin

DEBOUT

- dans un rayonnage ou présentoir à pain (utiliser son visuel attractant)
- présenter un pain entier et coupé en deux

PRÈS DE LA CAISSE

- en dégustation
- petite quantité à renouveler (fraîcheur)

TAILLE TRANCHE

- 14 mm

Invendus ?

- En tartines chaudes garnies (traiteur)



AUX NOIX : 7 € / kg

