



(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 attrayant)
- 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

