



(pour 100 g)

kcal	KJ	Matières Grasses dont AGS	Glucides dont sucres	Fibres	Protéines	Sel
252	1058	7,3 g 1,9	34 g 2,6 g	9,2 g	8,5 g	0,95 g

TOUR DE MAINS

Composition

Farine de blé certifié moulu sur meule de pierre
 Farine de seigle certifié
 Farine d'épeautre
 Flocons d'avoine
 Flocons de blé malté
 Mélange de graines : tournesol, millet, lin brun et jaune
 Levain liquide
 Miel
 Sel
 Levure

Sur le pain (en topping)
 Flocons d'avoine ou graines de courge ou mélange de graines (lin brun, lin jaune, millet, pavot, sarrasin décortiqué et consassé)

Allergènes

Gluten (blé, épeautre, avoine, seigle)

Caractéristiques

Retrouvez l'authenticité du blé moulu sur meule de pierre, l'intensité du seigle et l'originalité de l'épeautre. Riche en goût (saveur torréfiée), en fibres et en sucres lents, ce pain apporte de fortes valeurs nutritionnelles pour l'équilibre alimentaire.

Comment le déguster ?

Petit-déjeuner : toasté avec une pointe de beurre salé

A l'apéritif : toasté en tartinades (fromages frais légers, légumes, fruits de mer, poisson)

En tartines froides : poissons fumés

En tartines chaudes garnies : fromage, légumes, poissons... accompagnées d'une salade

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

En magasin

PRÈS DE LA CAISSE

- à plat
- plateau en osier
- planche en bois
- présenter un pain entier et coupé en deux
- en dégustation
- petite quantité à renouveler (fraicheur)

RAYONNAGE PAIN

- debout légèrement incliné
- avec les pains en moule : Pain de mie, Brun de plaisir
- présenter un pain entier et coupé en deux

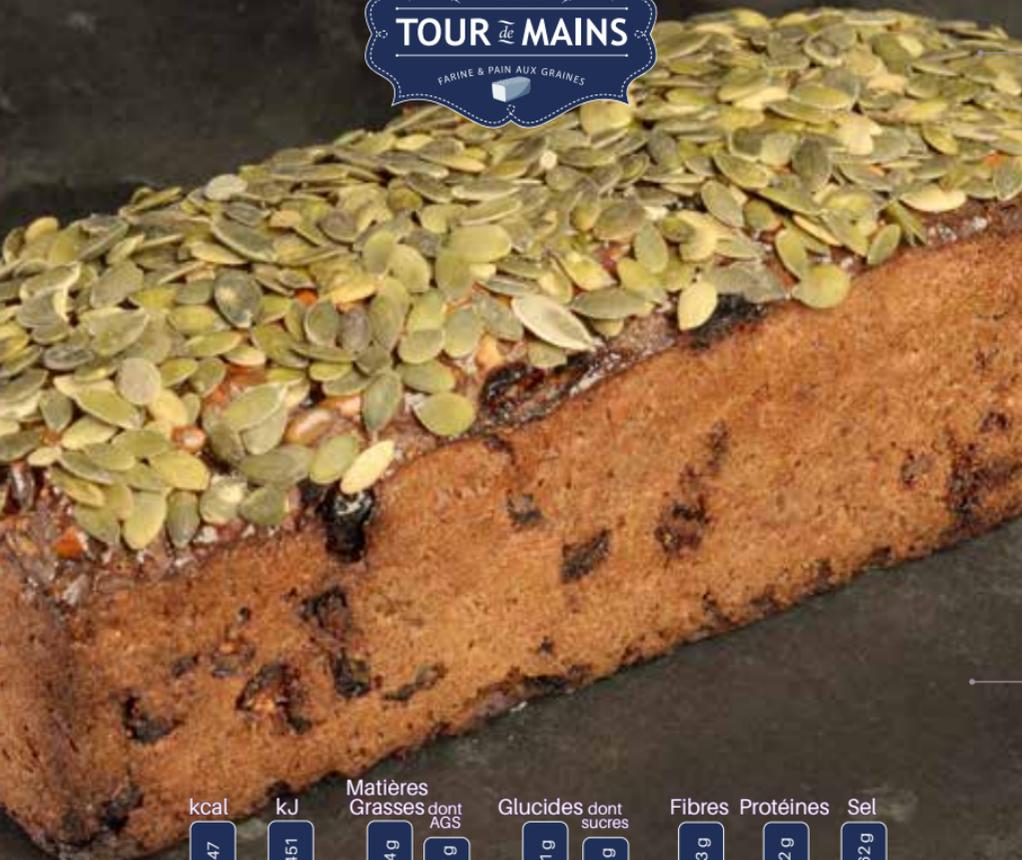
TAILLE TRANCHE

- 12 mm

Invendus ?

- Vente à prix rond et ensaché (prix à l'unité)
- tranché ; en croûtons (des toastés)





TOUR DE MAINS AUX FRUITS

Composition

Farine de blé CRC® moulu sur meule de pierre
 Farine de seigle CRC®
 Farine d'épeautre
 Flocons d'avoine
 Flocons de blé malté
 Mélange de graines : tournesol, millet, lin brun et jaune
 Mélange automnal : cranberries, raisins secs, cubes d'abricots séchés, pistaches, noisettes, pruneaux
 Levain liquide
 Miel
 Sel
 Levure

Sur le pain (en topping)
 Flocons d'avoine ou graines de courge ou mélange de graines (lin brun, lin jaune, millet, pavot, sarrasin décortiqué et consassé)

Allergènes

Gluten (blé, épeautre, avoine, seigle), fruits à coques et produits dérivés, sulfites

Caractéristiques

Retrouvez l'authenticité du blé moulu sur meule de pierre, l'intensité du seigle et l'originalité de l'épeautre. Riche en goût et en fruits secs, en fibres et en sucres lents, ce pain apporte de fortes valeurs nutritionnelles pour l'équilibre alimentaire.

Comment le déguster ?

Au petit-déjeuner ou en collation : pain gourmand par nature, à trancher
Au goûter : avec une compote ou une salade de fruits
A l'apéritif : toasté avec des fromages doux et crémeux, du foie gras
En tartines froides : pour les buffets de charcuterie et de fromage

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

En magasin

PRÈS DE LA CAISSE
 • à plat
 - plateau en osier
 - planche en bois
 • présenter un pain entier
 • en dégustation
 - petite quantité à renouveler (fraicheur)

RAYONNAGE PAIN
 • debout légèrement incliné
 - avec les pains en moule : Pain de mie, Brun de plaisir
 • présenter un pain entier et coupé en deux

TAILLE TRANCHE
 • 12 mm

Invendus ?

• Vente à prix rond et ensaché (prix à l'unité)
 - tranché ; en dés pour l'apéritif sucré-salé

