

# TOURTE DE MEULE



(pour 100 g)



# TOURTE DE MEULE

## Composition

Farine de meule  
BAGATELLE Label  
Rouge T80  
*moulu sur meule de pierre*  
Levain liquide  
Sel  
Levure (facultative)

## Allergène

Gluten (blé)

## Caractéristiques

La mouture sur meule de pierre est la technique ancestrale du meunier.

La farine de blé moulu conserve ainsi les minéraux, les fibres et les vitamines.

Elle permet d'obtenir un pain à grande valeur nutritive.

Sa croûte est fine, sa texture moelleuse et sa mie de couleur crème.

## Comment la déguster ?

*Au petit-déjeuner* : tartiné de beurre salé

*Autres repas* : larges tartines salées et chaudes ; toasté avec du foie gras ; accompagne les plats traditionnels en sauce et caractéristiques régionales

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

## En magasin

### EN RAYONNAGE

- mettre en avant son visuel et son volume
  - debout (présentoir ou rayonnage haut)
  - à plat (planche en bois ronde, rayonnage bas)
  - en plusieurs formes (tourte, auvergnat)
- présenter un pain entier et coupé en deux

### PRES DE LA CAISSE

- à plat (planche en bois ronde)
- en dégustation
  - petite quantité à renouveler (fraîcheur)

### TAILLE TRANCHE

- 14 mm

## Invendus ?

- Vente à prix rond et ensaché (prix à l'unité)
  - tranché, prêt à toaster
- En tartines garnies ou croques (traiteur)

PRIX DE VENTE

4 € / kg

CONSEILLE

**Foricher**  
LES MOULINS