

TOURTE DE MEULE



TOURTE DE MEULE

Composition

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

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)

Allergène

Gluten (blé)

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