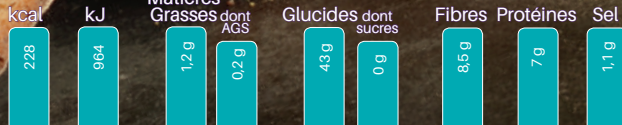




(pour 100 g)



TOURTE DE SEIGLE

Composition

Farine de seigle CRC®
Levain liquide
Sel

Recette aux échalotes
Échalotes
Citron

Allergène

Gluten (seigle)

Caractéristiques

La tourte de seigle est un pain rustique typé à la mie foncée, dense, de très bonne conservation et reconnue pour sa valeur diététique (riche en fibres).

Comment la déguster ?

Au petit-déjeuner : en tartines grillées (beurre salé, confiture)

En tranches fines légèrement beurrées : avec les huîtres, les fruits de mer et les poissons

En dés grillés : posés sur les œufs brouillés

En bâtonnets : pour les œufs à la coque

Recette aux échalotes : avec les fruits de mer et les poissons

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

En magasin

EN HAUTEUR

- debout (utiliser son visuel attrayant)
- présenter un pain
 - coupé en deux
 - entier

PRÈS DE LA CAISSE

- en dégustation
 - petite quantité à renouveler (fraicheur)

TAILLE TRANCHE

- 7 mm

Invendus ?

- Vente à prix rond et ensaché (prix à l'unité)
 - tranche, légèrement toasté pour le petit-déjeuner
 - en croûtons à salade ou soupe (dés toastés)

PRIX DE VENTE

4,50 €/kg

CONSEILLÉ

Foricher
LES MOULINS