



(pour 100 g)

kcal	kJ	Matières Grasses dont AGS	Glucides dont sucres	Fibres	Protéines	Sel
289	1226	0,8 g	59 g	4,1 g	9 g	1,5 g
		0,2 g	1,5 g			

TRAVERSE

Composition

Farine de blé CRC®
Levain liquide
Sel
Levure

Allergène

Gluten (blé)

Caractéristiques

La traverse est le pain intermédiaire entre le pain de tradition et le campagne.

En consommation quotidienne, elle s'adapte à tous les mets et apporte de nombreux éléments nutritifs (minéraux et fibres).

Sa mie est aérée et nacrée ; sa croûte fine et croustillante.

Comment la déguster ?

Accompagne tous les repas : ce pain donne de la couleur à tous les plats et plaît à tous les palais

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

En magasin

EN HAUTEUR

- visible (utiliser son visuel attrayant et son volume)
- présenter un pain
 - entier
 - coupé en deux dans le sens de la longueur (finesse de la croûte, alvéolage)

TAILLE TRANCHE

- 14 mm

Invendus ?

- Ouverte en deux, tartinée de beurre aillé et retailé en bande, comme pour un préfeu (traiteur)

PRIX DE VENTE

4 € / kg

CONSEILLÉ

