



(pour 100 g)



# TRAVERSE

## Composition

- Farine de blé CRC®
- Levain liquide
- Sel
- Levure

## 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 préfou (traiteur)

