

MEULE T80 BIO

Farine de blé T80 Bio
moulue à la meule de pierre



LES + PRODUITS

Pour des pains bios aux saveurs douces :

- Farine de blé moulue à la meule de pierre.
- Mie bise et légèrement alvéolée.
- Belle croûte toastée.

Recette adaptée à un process en pointage en froid.

ASTUCES

À déguster à tout moment du repas (crudités, viandes, fromage) mais aussi au petit déjeuner en tartine sucrée (confiture, miel...).

Vous pouvez varier les formats pour diversifier votre offre en boutique (baguette, tourte, boule, pavé rustique...).

Pour booster vos ventes, n'hésitez pas à communiquer sur l'utilisation d'une farine moulue à la meule de pierre.

MEULE T80 BIO

Farine de blé T80 Bio
moulue à la meule de pierre

Ingrédients

Farine de **blé*** moulue
à la meule de pierre

**issu de l'agriculture biologique*

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1491
Énergie (kcal)	352
Matières grasses (g)	2,0
dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	70,0
dont sucres (g)	2,3
Fibres alimentaires (g)	4,0
Protéines (g)	11,0
Sel (g)	0,01