



BRUN DE PLAISIR

Composition

Farine de blé CRC®
 Son de blé CRC®
 Levain de lait
 Sel
 Miel
 Levure

Recette aux lentilles
 Lentilles vertes

Recette aux fruits
 Abricots secs
 Raisins blonds
 Noisettes toastées
 Cannelle
 Muscade
 Poivre

Allergènes

Gluten (blé), lait

Caractéristiques

Le pain complet artisanal est fabriqué avec un levain de lait qui offre de la légèreté et de la souplesse. Le son de blé apporte de nombreux éléments nutritifs, notamment les fibres alimentaires recommandées dans un régime alimentaire sain.

Aux lentilles : pain diététique

Aux fruits : pain gourmand et nourrissant

Comment le déguster ?

Au petit-déjeuner : tartiné de beurre, de confiture

Accompagne tous les repas : notamment les plats en sauce, les entrées chaudes

Aux lentilles : avec de la viande ou gibier en sauce

Aux fruits : avec des fromages crémeux

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

En magasin

EN BÂTARD, EN PAVÉ

- debout
- petit rayonnage
- dans un support (panier ou caisse)

EN MOULE

- à plat
- à hauteur des yeux
- présenter un pain coupé en deux
- vendre à la tranche

TAILLE TRANCHE

- 12 mm

PRÈS DE LA CAISSE

- en dégustation ponctuelle

Invendus ?

- En tartines chaudes garnies ou croques (traiteur)

PRIX DE VENTE

5 € / kg

CONSEILLE

AUX LENTILLES : 5,50 € / kg

AUX FRUITS : 7 € / kg

