

minoterie  
du  
Trieves



# 5 GRAINES BIO



## Atout + sensoriel



Bel aspect / Croûte dorée  
Mie très crème, légèrement  
ambrée + inclusions  
Alvéolage nid d'abeille

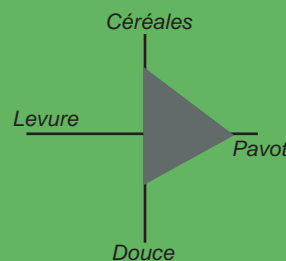


Orientation "Céréales" (pavot)  
note douce



Orientation "Céréales" (pavot)  
note douce

### Orientation



## Atout + consommateur

- Fabriquée avec une farine biologique de montagne
- Source de fibres et micronutriments
- Accompagne tous les plats
- Toasté avec du chèvre
- Bonne conservation

**Des saveurs céréales particulièrement gourmandes.**  
Contraste entre le croquant des céréales et le moelleux de la mie.