



Atout + sensoriel



Bel aspect / Croûte dorée
Mie ambrée, un peu grise
Alvéolage nid d'abeille

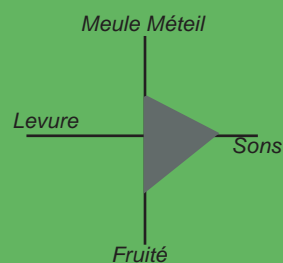


Orientation "Sons"
Notes «Meule Méteil et fruitées



Orientation "Meule Méteil"
Notes «Meule Méteil et fruitées

Orientation



Atout + consommateur

- Fabriquée avec une farine biologique de montagne
- Source de fibres et micronutriments
- Se marie très bien avec des fromages forts
- Saveurs et équilibre au quotidien
- Bonne conservation

Un pain rustique avec une croûte généreuse et une mie moelleuse et dense
Des saveurs fruitées relevées d'une note de Meule Méteil qui rappelle la campagne.