



# T65 BIO



## Atout + sensoriel



Très bel aspect / Croûte dorée  
Mie très crème / Alvéolage  
irrégulier

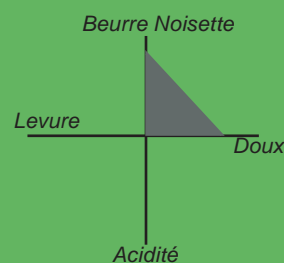


Orientation "Beurre/Noisette"  
Notes rondes et douces



Orientation "Beurre/Noisette"  
Notes rondes et douces

### Orientation



## Atout + consommateur

- Fabriquée avec une farine biologique de montagne
- A déguster tous les jours
- Idéale au petit déjeuner
- Bonne conservation

**Une belle baguette à la croûte dorée et croustillante.**  
Un beau mariage entre la douceur des notes "Beurre/Noisette"  
et le fondant d'une mie moelleuse.