



## Atout + sensoriel



Très bel aspect / Croûte dorée  
Mie ambrée, un peu grise  
Alvéolage irrégulier

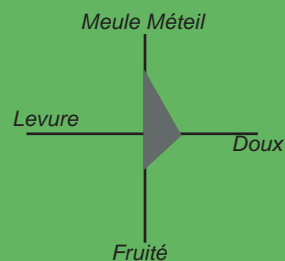


Orientation "Meule Méteil"  
Notes douces et fruitées



Orientation "Meule Méteil"  
Notes douces et fruitées

### Orientation



## Atout + consommateur

- Fabriquée avec une farine biologique de montagne
- Source de fibres et micronutriments
- A déguster au petit déjeuner
- Idéale tranchée avec du fromage
- Bonne conservation

**Sous une croûte dorée et croustillante, on découvre une mie moelleuse et ambrée.**

Une acidité fruitée bien maîtrisée sous un bouquet de saveurs subtiles «Meule Méteil» et douces.