



Les farines de meule

Le Pain de Meule T80

La farine « Meule T80 » est écrasée sur meules de pierre à partir des meilleures céréales, créant des pains de caractère. La mouture sur meules conserve le germe du grain, augmente l'hydratation des pâtes, donne du goût et de la conservation à ce pain, riche en fibres et vitamines.

“

Un pain de caractère

”

SON ASPECT

Son aspect rustique évoque un pain de campagne d'autrefois. Excellente conservation.

SA CROÛTE

Une croûte légèrement épaisse, de couleur brune et très croustillante.



SA MIE

Une mie dense très crème, légèrement brune, et finement alvéolée.

SA SAVEUR

Un goût authentique, légèrement acidulé avec des notes lactiques et beurre-noisette.

PRINCIPAL INGRÉDIENT

- Farine de blé sur Meule T80

“L'instant plaisir”