

# *L'Empreinte*

## MA FARINE DE CARACTÈRE

POUR RÉALISER CETTE FARINE, LES MOULINS FOUCHÉ ONT SÉLECTIONNÉ DES BLÉS CULTIVÉS À MOINS DE 50 KM DU MOULIN.

DÔTÉE D'UNE MIE GÉNÉREUSE ET ONCTUEUSE DE COULEUR CRÈME, D'UNE CROÛTE ÉPAISSE ET D'UN LÉGER GOÛT DE LEVAIN, L'EMPREINTE EST IDÉALE POUR LES REPAS DU QUOTIDIEN.



DE PÈRE EN FILS  
MOULINS FOUCHÉ  
DEPUIS 1860





# L'Empreinte

## UNE FARINE DE CARACTÈRE POUR DES PAINS SAVOUREUX

L'Empreinte est une farine «exclusive» Moulin Fouché fabriquée en Essonne dans notre moulin avec des blés cultivés à moins de 50km du moulin.

Réalisée sur une base de farine de blé CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée), L'Empreinte est une farine «plus typée» contenant du levain et panifiable en pavés ou en baguettes. Elle nécessite une hydratation à 77%.

## DES OUTILS DE VENTES POUR LIMITER NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

Notre sac de farine 25kg et notre étui baguette ont été conçus selon les règles de l'éco-encrage. Pour leur impression, nous utilisons du kraft «velin» sans agent de blanchiment (un traitement chimique en moins) issu de forêts gérées durablement et des encres à eau.

Enfin, pour inciter le consommateur à changer ses habitudes de consommation, nous vous proposons une alternative avec un sac à pain réutilisable.

**FARINE - SAC 25KG : PF570025**  
**SACHERIE BAGUETTE : NEG6089**  
**KIT DE COMMUNICATION : NEG7566**



### Les supports pour votre magasin

La sacherie baguette  
ou Le sac à pain réutilisable  
1 affiche A2  
1 affiche A4  
1 chevalet A5