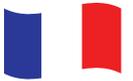


LE PAIN AUX FRUITS 300G



SOURCE DE FIBRES

SOURCE DE PROTÉINES

● Généreux en fruits :

7% DE RAISINS SECS

4,6% D'AMANDES ENTIÈRES

4,4% D'ABRICOTS SECS



4,6% DE NOISETTES ENTIÈRES

- Une scarification polka pour un visuel rustique permettant d'obtenir une croûte croustillante
- Une belle coloration de mie grâce à une touche de farine d'orge maltée
- Une texture à la fois moelleuse et croquante grâce aux différentes inclusions de fruits
- Un pain à savourer à chaque moment de la journée, du petit-déjeuner au dîner
- Et toujours inspiré d'un savoir-faire boulanger français : cuisson en four à sole de pierre, utilisation d'une farine de blé de tradition T65



Une recette Clean Label

Les produits sont composés uniquement de l'essentiel et les ingrédients sont tous d'origine naturelle. La seule exception tolérée concerne l'acide ascorbique, pour son rôle décisif dans la qualité finale des produits.

REMISE EN OEUVRE :



0-10 minutes
à température ambiante



11-13 minutes à 190-200°C
(préchauffage 230°C)

