



Le vrai pain français
Boulangerie artisanale



Miche aux pommes

Cette jolie petite miche, à la croûte dorée et la mie tendre est garnie de vrais morceaux de pommes. Vous serez enchantés par son goût légèrement sucré et son arôme de pommes prononcé. Découvrez ce pain succulent disponible pendant la saison des pommes.

INGRÉDIENTS

Farine blanche, eau, farine de blé entier, pommes déshydratées, sel, levure, épices

CARACTÉRISTIQUES IMPORTANTES DU PRODUIT

Faible teneur en matières grasses - Six heures de fermentation naturelle - Cuit sur sole volcanique - Sans acides gras saturés - Sans acides gras trans - Sans cholestérol - Source de fibres - Source de fer

Nos pains sont faits avec une farine non blanchie et non traitée, ne contiennent aucun agent de conservation

VALEUR NUTRITIVE

Valeur nutritive Nutrition Facts	
par 1/8 pain (50g) / Per 1/8 Bread (50g)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 130	
Lipides / Fat 0,5 g	1 %
saturés / Saturated 0,1 g + trans / Trans 0 g	1 %
Cholestérol / Cholesterol 0 mg	
Sodium / Sodium 280 mg	11 %
Glucides / Carbohydate 28 g	9 %
Fibres / Fibre 2 g	7 %
Sucres / Sugars 5 g	
Protéines / Protein 4 g	
Vitamine A / Vitamin A	2 %
Vitamine C / Vitamin C	2 %
Calcium / Calcium	2 %
Fer / Iron	10 %