

FARINE - LES PAINS QUOTIDIENS

CŒUR D'ÉPI

AGRICULTURE DE CONSERVATION DES SOLS

Farine de blé T65
pour pain de tradition Française



LES + PRODUITS

- Permet de réaliser des baguettes de tradition Française à la mie alvéolée et à la croûte croustillante.
- Farine issue de blés de la filière Cœur d'Épi, agriculture de conservation des sols :



Culture des blés dans le Nord-Est de la France, située à moins de 100km du moulin de Brienne-le-Château (Aube) où ils deviennent de la farine.



Un système de culture qui préserve les sols et leur rôle nourricier et qui agit en faveur du changement climatique (stockage du carbone).



Respect de la biodiversité animale et végétale présente dans les sols et dans les champs.



Contrat long terme de juste rémunération des agriculteurs.

CŒUR D'ÉPI

AGRICULTURE DE CONSERVATION DES SOLS

Farine de blé T65
pour pain de tradition Française

Ingrédients

Farine de **blé**, **gluten de blé**,
farine de **blé** malté.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1421
Énergie (kcal)	335
Matières grasses (g)	1,1
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	69
dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	4,0
Protéines (g)	10,3
Sel	0,0

Blés Français
**cultivés en agriculture
de conservation des sols**

