

Pain torréfié malté BIOFOURNIL : **un mélange savoureux de graines torréfiées & épeautre malté** **aux vertus nutritionnelles (nutriscore A)**

Spécialiste du pain biologique depuis 45 ans, BIOFOURNIL lance le pain torréfié malté, un nouveau pain BIO typé, doté d'une mie moelleuse et d'une croûte de caractère. Les amateurs de saveurs originales apprécieront le délicieux mélange des 5 graines torréfiées (tournesol, lin brun, sésame, courge, pavot) à l'épeautre malté. Fabriqué à partir de farine de blé équitable français Agri-Ethique, il est riche en fibres (6,1g pour 100g), source de phosphore et de magnésium et bénéficie du Nutriscore A. Il est issu d'un savoir-faire boulanger traditionnel à partir de levain à l'ancienne, dont seul BIOFOURNIL a le secret et est disponible en pré-cuit réfrigéré pour les boulangeries et les terminaux de cuisson. En tartines sucrées ou salées, au petit-déjeuner comme au goûter, le pain torréfié malté BIOFOURNIL ne manquera pas de satisfaire toutes les envies de ceux qui aiment se faire plaisir.



Delphine Saliou

Combo parfait de graines torréfiées & épeautre malté

Ce nouveau pain torréfié malté BIOFOURNIL est un mélange parfait de délicieuses saveurs torréfiées et d'épeautre malté. La torréfaction des 5 graines (tournesol, lin brun, sésame, courge, pavot) relève les arômes tandis que l'épeautre malté lui confère une mie moelleuse et une croûte croustillante très caractéristique. De quoi séduire les amateurs de pain de caractère et original.

Bienfaits nutritionnels & matières premières équitables

Doté d'un nutriscore A, le pain torréfié malté ne manque pas de vertus nutritionnels. Il est riche en fibres (6,1g pour 100g), également source de phosphore et de magnésium. Labellisée « Agri Éthique France », la farine, à la base de la fabrication, est issue de champs de blés cultivés dans l'ouest de la France. La Minoterie Suire, partenaire 100% bio et historique de BIOFOURNIL, est située à seulement 30 km du fournil implanté au Puiset-Doré (village du Maine et Loire). BIOFOURNIL travaille depuis plusieurs années sur la base d'un engagement pluri-annuel avec son minotier et les agriculteurs et garantit une juste rémunération du prix du blé et des farines.



>> **Ingrédients :** Farine de blé*/** bise (30%) et seigle*/** (2%) moulus à la meule de pierre, eau, levain* à l'ancienne (24%) (farine de blé*/**, eau), graines torréfiées* (8%) (tournesol*, lin brun*, sésame*, courge*, pavot*), sel marin non traité, farine de blé d'épeautre malté torréfié* (0,8%),

*100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique. ** Ingrédients issus du commerce équitable français.

>> **Valeurs nutritionnelles :** Energie (273kcal), matières grasses (5,9g) dont acides gras saturés (0,8g), glucides (43g) dont sucres (1g), fibres alimentaires (6,1g), protéines (8,9g), sel (1,1g), phosphore (216mg), Magnésium (79mg)

>> **Poids :** 300g cuit

>> **Prix de vente moyen :** 2€90

>> **Distribution :** GMS

>> **DDM :** 25 jours

BIOFOURNIL en quelques mots

BIOFOURNIL est une boulangerie bio **depuis 1978**. Le fournil est historiquement situé dans le village du Puiset-Doré dans le Maine et Loire (49) **depuis 1902**. Tous les produits de la gamme « BIOFOURNIL » sont fabriqués à partir d'ingrédients de qualité 100% bio ainsi que **de farines et oeufs français équitables**. BIOFOURNIL privilégie depuis toujours les producteurs et partenaires locaux, de proximité et garantit une juste rémunération de ses agriculteurs et de son minotier. Avec près de 100 salariés dont 40 boulangers, la boulangerie propose des gammes pour tous : pains cuits, pains pré-cuits « Mes Pains à Dorer », pains de mie, pains burger, pains hot-dog, brioches.

www.biofournil.com • Instagram : [@biofournil](https://www.instagram.com/biofournil) • Facebook : [@biofournil](https://www.facebook.com/biofournil) • LinkedIn : [Biofournil SA](https://www.linkedin.com/company/biofournil)