

## Le Tintignac \* 25

Le Tintignac par 25

Pain ancestral gaulois de forme tourte cuit au feu de bois, riche en fibre, à la mie sombre et serrée, croute épaisse. Accompagnement intéressant sur des mets tels que foies gras, volailles et viande de porc, sans oublier les fromages (particulièrement les bleus).

Note : Pas noté

### Prix

Prix remisé 17,75 €

Prix ??de vente T.T.C. : 18,73 €

Prix de vente H.T. : 17,75 €

Remise

Montant T.V.A. : 0,98 €

7 Days



[Poser une question sur ce produit](#)

### Description du produit

Passage préalable au four (10 min/180°C) selon goûts. Les farines utilisées sont produites localement (voire sur notre exploitation même) et moulues localement issues de céréales exemptes de traitements chimiques, elles sont garanties sans additif, sans conservateur, sans correcteur, sans adjuvant ni améliorant.

### Composition - Ingrédients :

- Farine de froment T80
- Farine de seigle T130
- Flocons d'avoine
- Levain naturel (seigle, froment)
- Oeuf
- Sel
- Miel de Corrèze

Lot de 25

**Commentaires des clients**

Il n'y a pas encore de commentaire sur ce produit.