

PAIN DE SEIGLE AOP

Produit ancestral et traditionnel, le pain de seigle propose un complément indispensable aux autres produits symboliques du Valais. Craquelé à souhait, il se déguste à chaque instant.

Les caractéristiques du pain de seigle valaisan AOC, outre sa composition ancestrale, ont trait à l'utilisation d'un levain particulier qui rallonge sa durée de fraîcheur et qui lui confère une acidité unique.

Craquelé à souhait en raison de sa longue fermentation, il se déguste autant avec du beurre et du miel qu' autour d'une assiette de viande séchée.

www.paindeseiglevalaisan.ch