



Pains au levain



PRIX DU PAIN (TTC : TVA à 5,5%)

DENOMINATION		POIDS	PRIX	
			VALEUR AU KILO	LA PIECE
T 80	Bâtard	500 g	5,60 €	2,80 €
	Miche	1 K g	5,30 €	5,30 €
4 Saisons	Bâtard	500 g	6,00 €	3,00 €
	Miche	1 K g	5,60 €	5,60 €
Pavot-Sésame	Bâtard	500 g	6,60 €	3,30 €
	Miche	1 K g	6,60 €	6,60 €
Petit-Epeautre (Engrain)		500 g	9,60 €	4,80 €
Pain de Seigle		430 g	6,98 €	3,00 €
Pain aux Figs		500 g	7,80 €	3,90 €
Abricot-Noisette		500 g	9,20 €	4,60 €
Fouace écorce d'oranges confites		500 g	13,20 €	6,60 €
Cookie Chocolat		pièce		1,50 €
Cookie Raisin/Chocolat		pièce		1,50 €

T 80 (farine de type T80)

4 Saisons (Pain de campagne : farines de type T80, T110, farine de seigle)

Le mélange de farines évoluera au fil des saisons : il sera toujours composé à moitié de farine bise T80 tandis que les proportions des farines T110 et de seigle changeront. Ceci pour s'adapter au mieux aux besoins du corps en fonction des saisons : pain plus digeste en été avec plus de seigle et pain plus nutritif en hiver avec plus de farine T110.

Pavot-Sésame (farine de type T80, graines de pavot, graines de sésame)

Abricot-Noisette (farine de type T80, dés d'abricots secs, noisettes)

Figue (Pain de campagne : farines de type T80, T110, farine de seigle, dés de figues sèches)

Seigle (farine de seigle (min 70%), farine de froment de type T80)

Petit Epeautre (Engrain) (farine de petit épeautre (min 80%), farine de froment de type T80)

Le petit épeautre est un ancêtre du blé. De part cette particularité, il est moins riche en gluten et est donc plus digeste, notamment pour les personnes présentant des intolérances au gluten.

Attention : à ne pas confondre avec l'épeautre qui est une variété de blé.

Fouace au gingembre et écorces d'oranges confites

- avec amandes
- sans lactose, sans oeuf

A SAVOIR :

Plus le numéro du type d'une farine est élevé, plus la farine est complète et contient d'écorces de blé.

T 55 : farine blanche

T 65 : farine utilisée pour la baguette « tradition »

T 80 et T 110 : farines bises

T 150 : farine intégrale

ORGANISATION :

Les commandes se font au fournil, par téléphone (05 49 32 92 31) ou par mail (roseelisedelarue@yahoo.fr) :

- le samedi avant 13h pour le lundi et mardi
- le mardi avant 13h pour le mercredi et jeudi
- le jeudi avant 13h pour le vendredi et samedi

Il vous suffira de me préciser le ou les pain(s) choisi(s) ainsi que leur(s) poids.

INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES:

Tous mes produits sont issus de l'agriculture biologique et certifiés par CERTIPAQ FR-BIO-09.

Je souhaite privilégier les circuits courts; ma farine vient notamment d'un moulin de Vendée situé à Nieul sur l'Autise. Les blés servant à faire la farine proviennent d'une filière locale (Filière Autise) qui est composée d'agriculteurs faisant partie du grand bassin-versant du Marais Poitevin.

