

Carte des pains bio

Tradition	250 g
Farine de Tradition T65 sans additifs, conforme au "décret pain" du 13/09/1993.	
Tradigraines	250 g
Farine de Tradition T65 sans additifs, conforme au "décret pain" du 13 septembre 1993 agrémentée de graines de céréales (tournesol, pavot, lin, sésame)	
Tradition aux graines de courges torréfiées	250 g
Farine de Tradition T65 sans additifs, conforme au "décret pain" du 13/09/1993 agrémentée de graines de courges torréfiées.	
Tradition meule	250 g
Farine de meule T80 donnant une couleur bise à la mie.	
Pavé tradigraines	350 g
Farine de Tradition T65 sans additifs, conforme au "décret pain" du 13/09/1993 agrémentée de graines de céréales (tournesol, pavot, lin, sésame)	
Pavé de meule	350 g
Farine de meule T110, blés de Beauce et d'Eure-et-Loir. Cette farine favorise l'amande farineuse mais aussi le germe et une partie de l'enveloppe du blé.	
Pavé d'épeautre	350 g
Farine d'épeautre sur meule. Proche du froment, il est apprécié pour sa densité nutritionnelle, ses vertus médicinales depuis le Moyen-Age et sa saveur avenante.	
Pavé complet intégral	350 g
Farine de meule T150, blés de Beauce et d'Eure-et-Loir. Une farine riche en fibres, vitamines, sels minéraux et acides aminés.	
Pavé de campagne	350 g
Subtil mélange de farine de Tradition T654 et de farine de seigle T130.	
Pain Antique	400 g
Farine d'amidonier bio Origine Hauts-de-France	
Agreste	400 g
Farine bio d'engrain (petit épeautre) de variété ancienne et farine de froment bio	
Tourte de seigle	500 g
Farine de seigle T130.	
Pain sans gluten	300 g
farine de sarrasin, farine de riz complet, graines de tournesol, lin, sésame, pavot. Ce pain est fabriqué dans un atelier utilisant du gluten.	
Pains à la coupe	
Pain aux fruits (amande, noisette, abricot, raisin, cranberry)	
Pain aux noix	
Pain aux figues	



*Toutes nos farines sont issues
de l'agriculture biologique et d'origine française*

