

BAGUETTES, BÛCHES et PAVÉS



Une gamme de pain qui a su préserver les anciennes méthodes de fabrication.

Ces pains, précuits sur sole sont toujours réalisés à base de levain ensemencé sur place et sont précuits sur four à sole en pierre de lave naturelle.

Ce procédé leur confère une saveur caractéristique et les oriente vers un positionnement haut de gamme.

Les gestes du boulanger ont tous été automatisés et une longue fermentation en masse permet de développer leur qualité gustative. Ainsi, il faut plus de 7 heures pour fabriquer les pains Pérènes.

Code	désignation	conditionnement
C23865	Baguette 250 g précuite	33
C23568	Baguette rustique 250 g Levain précuit sole	40
23999	Baguettes pèrene 250 g complète précuit sole	40
24000	Baguette pèrene 250 g sésame précuit sole	40
23570	Baguette pèrene 250 g pavot précuit sole	40
23565	Pavé rustique 450 g Levain précuit sole	25
23567	Pavé Multicéréales 450 g précuit sole	30
23566	Pavé noix 450 g précuit sole	30
23992	Pavé seigle 450 g précuit sole	20

Un pétrissage délicat et une longue fermentation permettent à ces pains de développer tous leurs arômes.

Le levain utilisé dans la composition assure à ces pains un goût inimitable ainsi qu'une excellente conservation.

La sélection rigoureuse des meilleures farines, élaborées à base de farine CRC, garantissent un produit de grande qualité.

