

FLASH INFO

MARS 2022

NOUVEAUTÉ

*Étonnez vos clients
avec un pain
"bien de chez nous" !*

Une récente étude révélait que les consommateurs sont en attente de pains artisanaux mais aussi de pains « de nos régions », de spécialités... Pour répondre à cette demande en amenant en plus de l'originalité, nous avons imaginé et créé une farine intégrant des flocons de pomme de terre : « la Farine des Hauts ». Avec elle, vous allez pouvoir concevoir le plus local des pains !

**1 PRODUIT
LE PAIN DES HAUTS**



**1 AFFICHE PERSONNALISÉE
PAR DÉPARTEMENT**

Votre « Pain des Hauts »

D'un bel aspect avec sa croûte à la couleur appétissante, c'est un pain que l'on a immédiatement envie de goûter. Son odeur semble connue, elle donne envie... Et pourtant, elle ne se laisse pas facilement deviner ! Son goût ? Incontestablement nouveau, il est très doux, très agréable en bouche... Avec de très subtiles notes lactiques et... de pommes de terre. Pour aller plus loin, il sera baptisé selon son département de naissance. Vous le fabriquez dans le Nord ? Ce sera un « 59 ». Dans le Pas-de-Calais ? Un « 62 ». Dans la Somme ? Un 80. Ne passez pas à côté de ce savoureux pain qui « à la patate » !

Une affiche offerte à la première commande !



Farine des Hauts : préparation spéciale pour pain à la pomme de Terre.

Mélange de farine issue de blé, de flocons de pomme de terre et de lait. Sel inclus.

- Prix de vente de la farine : 1650 € / T
- Prix de revient du kg de pâte : 0,952€
- Prix de revient du pain de 300 g en pâte : 0,29€
- Pour un prix de vente entre 1,60 € et 1,80 € le pain de 300 g en pâte (260 g cuit) : 80 % de marge brute.

ASTUCE !

Le sel est inclus. À vous d'ajouter le reste !

Pour apporter de l'originalité à vos pains :

- Une couleur bien jaune ? Ajoutez du **curcuma** à hauteur de 0,5 % du poids de farine
- Un goût différenciant ? Personnalisez avec 0,03 % de **noix de muscade**.

RECETTE DU PAIN DES HAUTS

Farine :	1 kg
Eau :	0,750 à 0,800 L
Levure :	0,015 kg
Pâte fermentée :	0,250 kg
T° de base	52 °C
Pétrissage	5 min. en 1 ^{ère} vitesse
Batteur ou Spirale :	6 min. en 2 ^{ème} vitesse
T° de pâte :	23-24 °C
Pointage :	1h00
Division :	300 g
Détente :	15 min.
Façonnage :	En boule
Apprêt :	1h30 à 23 °C
Cuisson :	Avec buée

Enfournement à 230 °C pendant 15 min. puis 15 min. à four tombant. Fariné. Coup de lame en croix.

A VOS AGENDAS... ASSISTEZ A NOS ATELIERS

L'ATELIER 100% FAIT-MAISON

Lundi 14/03
De 8h30 à 16h

Fournil
« Au-delà de la farine »
à Leforest



Avec Anthony Fantin
Boulangier conseil

Découverte de la farine de tradition Tradition Française Fleur du Nord

- La tradition pour toute sa production... c'est possible !
- La tradition aux différents arômes

Des pains spéciaux réalisés soi-même pour baisser son prix de revient de 20%

- Le pain complet 100% CRC
- Le pain de campagne
- Le céréales et graines
- Le Nordik avec le mélange Pain Noir Fleur du Nord



Et un atelier créatif à la mode Top Chef... vous choisissez vos céréales et graines et vous avez carte blanche pour proposer votre pain signature

Restauration prévue le midi | Inscription auprès de votre commercial

CRÉER VOTRE SIGNATURE AROMATIQUE

Lundi 04/04
De 8h30 à 16h30

SOMABO
Rue René Panhard
à Flers-en-Escrebieux



Par Pascal Tepper
Mof Boulangerie

Atelier découverte animé par Pascal TEPPER, MOF : Farine de Tradition Française Régionale issue de blés CRC, inclusions possibles, choix de levains subtils proposés par LESAFFRE, méthode « panéotrad ».

Restauration prévue le midi | Inscription auprès de votre commercial

LE PAIN ET LA SANTÉ

3 dates au choix

Lundi 16/05 à Calais
Lundi 23/05 à Lille
Lundi 30/05 à Amiens
De 13h30 à 17h

Présentation des macro et micronutriments et leurs intérêts

- Les fibres - Les lipides (w3 / w6) - Les glucides - Les protéines - vitamines et minéraux

Intérêts nutritionnel des céréales et des graines

- Céréales (Blé, Seigle, Epeautre)
- Graines

Inscription auprès de votre commercial

Que conseiller à vos clients dans chaque situation :

- L'intolérance au gluten
- Les Sportifs
- Les personnes ayant un trouble du transit
- Les consommateurs en recherche d'un équilibre alimentaire (perte de poids, diabète, maladies cardio vasculaire)

Les sandwiches diététiques

- 3 recettes de sandwiches à faible calories



Par Laura Hannotel
Diététicienne - Nutritionniste

UN FESTIVAL DE SANDWICHES POUR VOTRE OFFRE SNACKING

3 dates au choix

Lundi 30 Mai
Mardi 31 mai
Mercredi 1er juin
de 8h30 à 16h30

Fournil
« Au-delà de la farine »
à Leforest



Pour profiter du snacking, créneau en pleine expansion, venez enrichir vos connaissances afin d'adapter vos pains et baguettes (sandwiches club, pains polaires, ciabattas, bagels) mais aussi développer les pastas box, les pizzas et salades à emporter...

Restauration prévue le midi | Inscription auprès de votre commercial