

FLASH INFO

SEPTEMBRE 2024

RETOUR SUR NOTRE JOURNÉE PORTES OUVERTES

Nous avons eu le plaisir d'accueillir de nombreux clients ce lundi 16 septembre lors de notre journée « Portes Ouvertes ». Ce fut l'occasion pour eux de découvrir les coulisses de la fabrication de leur farine, de rencontrer notre équipe et d'échanger sur les besoins spécifiques des artisans boulangers. Un moment convivial et enrichissant partagé avec nos fidèles partenaires !



SITROUILLE LE PAIN QUI FAIT FRISSONNER LES PAPILLES

Nous sommes heureux de vous présenter une nouvelle création **spécialement pour Halloween** : le **SiTrouille**. Ce pain festif à base de farine de blé, agrémenté de graines de courge, raisins secs, graines de sésame noir, et fibres d'avoine, est proposé en sac de 10 kg.

Pour toute commande d'un sac de 10 kg, le pochoir est OFFERT !



NOUVELLE GAMME « DÉLICÉS SUCRÉS »

Lors de la porte ouverte, nous avons lancé une nouvelle gamme de produits prêt à l'emploi qui sont disponibles à la vente pour enrichir votre offre de gâteaux de voyage :

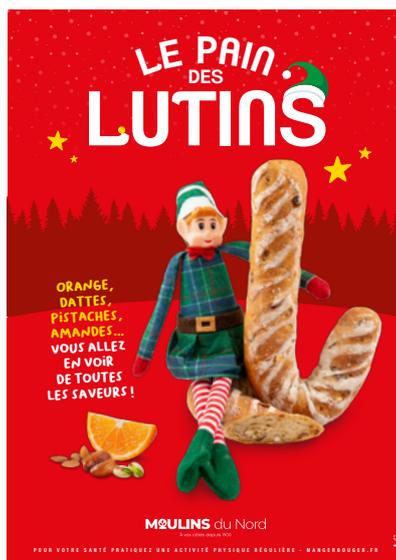
- **Mélange Choco-Pralines** (5 kg) : Chocolat noir, lait, blanc, praliné rose, cranberries
- **Préparations pour cakes** (5 kg) : Nature, Citron, Caramel
- **Cookies aux pépites de chocolat** (5 kg)
- **Muffins nature** (5 kg)
- **Biscuit Spéculoos** (5 kg)



NOS PAINS DE FÊTES 2024

Les pains de fêtes étaient également à l'honneur ce 16 septembre avec la présentation de deux nouveautés :

- **Le Pain des Lutins** (10 kg) : farine de blé, farine d'épeautre, cubes d'orange, dattes, amandes, pistaches
- **Le Seigle Citron** (10 kg) : farine de seigle, cubes de citron, flocons de seigle



Consultez notre carte des pains de fêtes en cliquant [ICI](#)