

Nos Baguettes d'excellence

— La baguette de — **TRADITION** FRANÇAISE

BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

Depuis le 13 septembre dernier, la Tradition Française a 30 ans ! Célébrons-la !

Pain préféré des Français, la « Tradi » est la baguette la plus consommée. L'article 2 du décret pain de septembre 1993 la définit précisément : composée exclusivement de farine de blé, d'eau et de sel, fermentée à l'aide de levure ou de levain, elle ne doit avoir subi aucune surgélation et ne contenir aucun additif. Un pétrissage court et une fermentation lente lui permettent de délivrer tous ses arômes. Sous sa croûte dorée, une mie crème et alvéolée a alors un délicieux et inégalé petit goût de beurre frais.



LA BAGUETTE D'EXCELLENCE

Une baguette au goût des Hauts-de-France faite avec une farine de qualité issue d'un assemblage subtil de blés panifiables mêlée à de la farine de Gaude (farine spéciale élaborée à partir d'épis de maïs préalablement séchés et torréfiés).



L'HÉRITIÈRE

Une nouvelle baguette aux céréales et graines anciennes (blé, épeautre, khorasan, seigle, sésame noir, tournesol) pour retrouver un délicieux goût d'antan.



Nos Produits régionaux

LE PAIN MOELLEUX

Préparation à base de farine de blé, Flocons de pomme de terre et lait en poudre. Son goût ? Incontestablement nouveau, il est très doux, très agréable en bouche... Avec de très subtiles notes lactiques et... de pommes de terre.



LA COQUILLE DU NORD

Cette brioche « enrichie » est une tradition typique du Nord de la France et de la Belgique pour attendre et fêter Noël. Plus de beurre, plus de sucre, plus de... tout. Les secrets de la coquille de Noël sont simples !



LE PAIN À LA CHICORÉE

Préparation spéciale à base de seigle, soja, lin brun, tournesol et orge pour pain aux céréales à la mie très foncée. Sa note de chicorée lui procure un attachement à notre terroir.

LE PAIN DU BRASSEUR

NOUVEAU !

création originale mêlant savoir faire meunier et économie circulaire cette farine est composée de **blé** et de **drêche de brasserie**.

Issue du brassage de la bière et après séchage, la farine de drêche est loin d'être une farine comme les autres. Riche de **40 % de fibres** et **20 % de protéines**, elle enrichit naturellement les produits finis sur le plan nutritionnel. Côté goût et visuel, le Pain du Brasseur se distingue par ses **notes grillées et maltées**, sa **couleur chocolatée** chaleureuse et sa **meilleure conservation**.

Nos spécialités sucrées

LES ÉPHÉMÈRES

LE SITROUILLE

Création conçue spécialement pour Halloween, ce pain festif, au look incroyable, est à base de farine de blé, agrémenté de graines de courge, raisins secs, graines de sésame noir, et fibres d'avoine. Il est effroyablement délicieux !



L'AMIE EN ROSE

Cette farine exclusive, proposée en édition limitée, permet de réaliser un pain aussi savoureux que symbolique. Sa composition originale associe : farine de blé, cranberries séchées, graines de tournesol, framboises séchées et poudre de betterave rouge.

Resultat : un pain à la robe délicatement rosée, au goût fruité et généreux, qui ne laissera personne indifférent.

La nouveauté

L'INTÉGRAL

Réalisé à base de farine T150, de levain dur et hydraté à 80%, ce pavé intégral est un pain complet naturellement riche en fibres.



Nos Pains de fêtes



LE PAIN D'HIVER

NOUVEAU !

Mélange de farine de blés et de châtaignes agrémenté de figues, d'abricots, de miel et de graines de tournesol, ce pain est incontestablement le roi des pains de fêtes. Ses saveurs gourmandes sauront accompagner les plats les plus fins.



LE CELESTE

Une féerie craquante. Préparation pour l'élaboration d'un pain ou d'un gâteau gourmand aux amandes, noisettes, pistaches, fruits secs, graines et épices. Une merveille pour créer des associations salées/sucrées. Délicieux avec le foie gras !