

LOAVES / PAINS

2307013

FARMER'S BREAD
TRADITION
WHITE / BLANC



42 CM – 800 G
7 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid sourdough (wheat and rye).
Hand shaped and stone-baked.
Au levain liquide (froment et seigle).
Pétri à la main et cuit sur pierre.

2307014

FARMER'S BREAD
TRADITION
BROWN / GRIS



42 CM – 800 G
7 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid sourdough, hand shaped
& enriched with sunflower, sesame &
linseeds, wheat bran and soybeans.
Au levain liquide, petri à la main & enrichi
de graines de tournesol, lin, et sésame, du
soja et son de blé.

2104517

ORGANIC RUSTIC BOULOT
WHITE
BIO BOULOT BLANC
RUSTIQUE

Pure_{by}
Nature



40 CM – 800 G
7 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



E-free, made with all natural ingredients
and stone-baked.
Sans additifs, à base d'ingrédients
naturels et cuit sur pierre.



2104518

ORGANIC RUSTIC BOULOT
MULTIGRAIN
BIO BOULOT MULTICÉRÉALES
RUSTIQUE

Pure
by
Nature



40 CM – 800 G
7 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIIT



Partially wholemeal wheat, enriched & decorated with sesame, sunflower & linseeds. E-free, natural ingredients. Partiellement farine intégrale. Enrichi et décoré de graines de lin, sésame et tournesol. Sans additifs, ingrédients naturels.

2306114

PAVÉ CAMPAGNARD
TRADITION
DARK / FONCÉ



19 CM – 690 G
11 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIIT



Partially rye wholemeal flour & rye sourdough. Hand shaped & enriched with sesame, sunflower & linseeds. Partiellement farine de seigle intégrale et levain de seigle. Pétri à la main & enrichi de graines de lin, tournesol et sésame.

2102128

FORESTIER



620 G
12 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 9-11'

PART BAKED / PRÉCUIIT



2307049

BOULOT TRADITION
SPELT / ÉPEAUTRE



25.5 CM – 500 G
15 PCS C/S – 28 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIIT



Hand shaped and stone-baked. Pétri à la main et cuit sur pierre.

2307050

BOULOT TRADITION
MULTISEEDS / MULTIGRAINES



25.5 CM – 500 G
15 PCS C/S – 28 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIIT



Hand shaped, with wheat bran, sesame, sunflower, pumpkin & linseed and sprouted wheat. / Pétri à la main, avec son de froment, graines de sésame, de lin, de tournesol, de potiron et germes de froment.





2307046
PAVÉ RUSTIQUE TRADITION



19.5 CM – 500 G
15 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid wheat sourdough. Hand shaped and stone-baked.
Au levain de froment liquide. Pétri à la main et cuit sur pierre.

2104185
BATARD CAMPAGNE TRADITION



24 CM – 450 G
14 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid wheat sourdough. Stone-baked loaf with a sweet – almost buttery – flavour and mild aromas.
Au levain de froment liquide. Pain cuit sur pierre avec un goût typique – presque beurré – et de délicats arômes.

2104184
MICHE PAYSANNE TRADITION



18 CM – 450 G
14 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



With liquid wheat sourdough. Stone-baked loaf with a unique robust flavour and aromas.
Au levain de froment liquide. Pain cuit sur pierre avec un goût et des arômes robustes.



2104186

BÛCHE TRADITION
5 SEEDS / 5 GRAINES



25.5 CM – 450 G
14 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



Stone-baked loaf made with liquid sourdough (rye & wheat), with a unique roasted grain flavour and aromas.
Pain au levain liquide (froment et seigle), cuit sur pierre et avec un goût et des arômes uniques de céréales torréfiées.



4295411

BREAD WITH SUNFLOWER SEEDS
PAIN AUX GRAINES DE TOURNESOL



ON
REQUEST

22 CM – 420 G
18 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'
BAKING / CUIRE 200°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



4295412

BREAD WITH PUMPKIN SEEDS
PAIN AUX GRAINES DE POTIRON



ON
REQUEST

22 CM – 420 G
18 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 60'
BAKING / CUIRE 200°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT



2306118

PAVÉ TRADITION
HONEY & NUTS
MIEL & NOIX



16.5 CM – 410 G
15 PCS C/S – 32 C/S PAL
BAKING / CUIRE 210°C – 14-16'

PART BAKED / PRÉCUIT



Tasty gourmet bread with walnuts, honey morsels and liquid honey. Hand shaped and stone-baked.

Délicieux pain gourmet aux noix, éclats de miel et miel liquide. Pétri à la main et cuit sur pierre.

4294411

TWISTED LUMBERJACK BREAD
PAIN BÛCHERON TORSADÉ



ON
REQUEST

29 CM – 360 G
20 PCS C/S – 28 C/S PAL
DEFROST / DÉCONGELER 45'
BAKING / CUIRE 200°C – 8-10'

PART BAKED / PRÉCUIT

