

BOULANGERIE



# *Les pains précuits sur Sole*



L'utilisation traditionnelle du levain, allée à une méthode de fabrication exclusive, confère à nos pains précuits sur sole leurs caractéristiques distinctives.

Vous remarquerez la différence dès la première bouchée !









# Les pains précuits sur sole



## Les pains précuits sur sole

Voici une large gamme de pains haut de gamme cuits sur sole en pierre, aux notes riches et suaves composées de noix, graines et céréales (20% de noix, 18% de graines etc.).  
Appréciez l'art authentique de la boulangerie française !

							
	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson avec buée	
①	Pain aux noix	301843	295 g	250 g	25	28	20-25 mn à 200°C
②	Pain au son	301841	360 g	300 g	25	28	20-25 mn à 200°C
③	Pain complet	301842	360 g	300 g	25	28	20-25 mn à 200°C
④	Pain au seigle	301844	295 g	250 g	25	28	20-25 mn à 200°C
⑤	Pain aux 6 céréales	301845	360 g	300 g	25	28	20-25 mn à 200°C
⑥	Boule	301839	450 g	400 g	10	28	25-30 mn à 200°C
⑦	Pain de campagne	301840	450 g	400 g	12	28	25-30 mn à 200°C
⑧	Bâtard	301984	450 g	400 g	12	28	25-30 mn à 200°C
⑨	Couronne	301983	660 g	600 g	10	28	18-20 mn à 200°C

Pour un meilleur résultat, décongelez les pains pendant 30 minutes à température ambiante, puis cuisez-les avec de la vapeur.



## Les baguettes rustiques au levain

Façonnées à l'ancienne, nos baguettes au levain présentent une texture crémeuse et alvéolée. Vos clients seront comblés par leur saveur incomparable.



	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson avec buée	
①	1/2 baguette au levain farinée (bouts pointus)	301979	140 g	125 g	50	28	12-15 mn à 200°C
②	Baguette au levain farinée (bouts pointus)	301997	280 g	250 g	30	28	12-15 mn à 200°C
③	Baguette rustique au pavot	301838	280 g	250 g	30	28	12-15 mn à 200°C
④	Baguette rustique au sésame	301837	280 g	250 g	30	28	12-15 mn à 200°C



## Les pains rustiques au levain

Le chef d'œuvre de nos maîtres boulangers ! De subtils et délicieux arômes sont révélés à partir d'une mise en œuvre rigoureuse. Les ingrédients, le pétrissage et l'hydratation sont des critères essentiels qui, associés à une fermentation lente à basse température, donnent à ces pains des saveurs incomparables.

	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson avec buée	
①	Petit rustique (au levain)	301967	65 g	60 g	100	28	12 mn à 210-220°C
②	Petit rustique aux céréales	301969	65 g	60 g	100	28	12 mn à 210-220°C
③	Petit rustique sésame	301968	65 g	60 g	100	28	12 mn à 210-220°C
④	Petit rustique pavot	301966	65 g	60 g	100	28	12 mn à 210-220°C
⑤	Tordu	301846	450 g	400 g	15	28	18-20 mn à 200°C
⑥	Pain rustique au levain	301847	450 g	400 g	15	28	18-20 mn à 200°C
⑦	Pavé rustique au levain	301885	560 g	500 g	15	28	18-20 mn à 200°C
⑧	Pavé aux graines	300137	450 g	400 g	20	28	18-20 mn à 200°C



Grâce au levain et à leur belle croûte, ces pains conservent toutes leurs qualités pendant plusieurs jours.

# Les pains précuits sur sole



HUILE  
D'OLIVE  
VIERGE

## Les pains méditerranéens

Façonnés à partir d'une pâte hautement hydratée, nos pains méditerranéens sont précuits sur four à sole. Il en résulte un produit authentique à la mie largement alvéolée sous une croûte fine.

	Code	Poids surgelé	Poids cuit	Unités/Carton	Cartons/Palette	Cuisson
① Ciabatta sandwich	301769	100 g	90 g	60	32	8-10 mn à 200°C
② Ciabatta	301766	250 g	220 g	20	32	12-15 mn à 200°C
③ Ciabatta aux olives noires	301774	250 g	220 g	20	32	12-15 mn à 200°C
④ Flaguette méditerrané (pain rond aux tomates et olives)	301963	200 g	180 g	24	40	8-10 mn à 200°C



Découvrez la flaguette méditerrané avec ses olives noires et ses morceaux de tomates séchées !