

Au pain levé

Du pain biologique
réalisé par des artisans boulangers
livré près de chez vous !



Nous faisons **du pain au sens traditionnel** : de la farine, du sel, de l'eau, du levain auxquels s'ajoutent uniquement notre travail et le bois de chauffe du four.

Nous utilisons des farines certifiées biologiques, cultivées et moulues dans le Lauragais.

Notre gamme de pains intègre :

- **le Gasignole**, un pain semi-complet sous la forme de pavé, qui associe le croustillant de la cuisson au feu de bois et les arômes d'un levain naturel. Il est proposé à 4 euros le kilo.
- **Le pain aux graines**, un pain semi-complet avec la fantaisie des graines de lin, sésame et tournesol. Il est à 4 euros les 650 grammes,
- **Le petit épeautre**, un pain doux en gluten sous forme de cake. Il est proposé à 4 euros les 500 grammes,
- **Le sans-gluten**, un pain élaboré tout spécialement avec des farines de riz, de châtaigne et de sarrasin. Il est à 4,5 euros les 500 grammes.

Nous vous proposons de **livrer ce pain au plus près de chez vous**. Soit sur **votre lieu de travail ou un autre lieu pouvant regroupant une quinzaine de mangeurs de pain réguliers**.

Qui sommes nous ?

Nous sommes trois coopérateurs ayant pour objectif d'avoir en main notre outil de travail. Nous souhaitons fournir un pain fait avec passion dans une recherche de qualité gustative et nutritive, s'intégrant dans des logiques écologiques.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'information et pour une dégustation !

Contact :

Julie Baradel

juliebaradel@hotmail.fr

06 78 21 21 27