

DESCRIPTIONS DES PAINS

Tous nos ingrédients sont bio.

LES PAINS	GRAINS	TYPE DE FARINE	PROVENANCE DES FARINES	COMPOSITION	FABRICATION
Pain Bis ou Semi-complet	Farine blé ancien Rouge de Chantemerle & Blé Autrichien (Drouillerie)	T80 sur meules de pierres	Moulin de Chantemerle (IdF) ou La Ferme de La Drouillerie (Marne)	- Eau - Sel non raffiné (17g/kg farine) - Levain de blé (20%) - Farine	- Pétri à la main - Fermentation entre 4 et 6 heures - Façonné à la main - Cuit dans un four chauffé au feu de bois
Pain Bis Noisettes ou Semi-complet aux Noisettes	Farine blé ancien Rouge de Chantemerle & Blé Autrichien (Drouillerie)	T80 sur meules de pierres	Moulin de Chantemerle (IdF) ou La Ferme de La Drouillerie (Marne)	- Eau - Sel non raffiné (17g/kg farine) - Levain de blé (20%) - Farine - Noisettes (130g/kg pâte crue)	- Pétri à la main - Fermentation entre 4 et 6 heures - Façonné à la main - Cuit dans un four chauffé au feu de bois
Méteil Nature	Farine blé ancien Rouge de Chantemerle & Blé Autrichien (Drouillerie) Farine seigle complète	T80 sur meules de pierres & Seigle T130 sur meules de pierres	Moulin de Chantemerle (IdF) ou La Ferme de La Drouillerie (Marne)	- Eau - Sel non raffiné (17g/kg farine) - Levain (20%) - Farine: 50% blé, 50% Seigle	- Pétri à la main - Fermentation entre 4 et 6 heures - Façonné à la main - Cuit dans un four chauffé au feu de bois
Méteil Figue	Farine blé ancien Rouge de Chantemerle & Blé Autrichien (Drouillerie) Farine seigle complète	T80 sur meules de pierres & Seigle T130 sur meules de pierres	Moulin de Chantemerle (IdF) ou La Ferme de La Drouillerie (Marne)	- Eau - Sel non raffiné (17g/kg farine) - Levain de blé (20%) - Farine: 50% blé, 50% Seigle - Figs sèches (165g/kg pâte crue)	- Pétri à la main - Fermentation entre 4 et 6 heures - Façonné à la main - Cuit dans un four chauffé au feu de bois

LES PAINS	GRAINS	TYPE DE FARINE	D'OÙ VIENT LA FARINE ?	COMPOSITION	FABRICATION
Tourte Seigle	Farine seigle complète	Seigle T130 sur meules de pierres	Moulin de Chantemerle (IdF)	- Eau - Sel non raffiné (17g/kg farine) - Levain de blé(20%) - Farine de seigle	- Pétri à la main - Fermentation entre 4 et 6 heures - Façonné à la main -Cuit dans un four chauffé au feu de bois
Tourte Seigle Noix	Farine seigle complète	Seigle T130 sur meules de pierres	Moulin de Chantemerle (IdF)	- Eau - Sel non raffiné (17g/kg farine) - Levain de blé(20%) - Farine de seigle - Noix (130g/kg pâte crue)	- Pétri à la main - Fermentation entre 4 et 6 heures - Façonné à la main -Cuit dans un four chauffé au feu de bois
Engrain (Petit Épeautre)	Farine de petit Épeautre complète	Petit Épeautre T110 sur meules de pierres	Moulin de Chantemerle (IdF)	- Eau - Sel non raffiné (17g/kg farine) - Levain de blé(20%) - Farine de petit épeautre	- Pétri à la main -moulé - Fermentation entre 4 et 6 heures -Cuit dans un four chauffé au feu de bois
Grand Épeautre	Farine de grand Épeautre semi complète	Grand Épeautre T80 sur meules de pierres	Moulin de Chantemerle (IdF)	Eau - Sel non raffiné (17g/kg farine) - Levain de blé(20%) - Farine de grand épeautre	- Pétri à la main -moulé - Fermentation entre 4 et 6 heures -Cuit dans un four chauffé au feu de bois
Sarrasin Tournesol	Farine de sarrasin complète	Sarrasin sur meules de pierres	Moulin de Chantemerle (IdF)	- Eau - Sel non raffiné (17g/kg farine) - Levain de blé (20%) - Farine de Sarrasin	- Pétri à la main - moulé - Fermentation entre 4 et 6 heures -Cuit dans un four chauffé au feu de bois

LES PAINS	GRAINS	TYPE DE FARINE	D'OÙ VIENT LA FARINE ?	COMPOSITION	FABRICATION
Rustigraine	Farine blé ancien Rouge de Chantemerle & Blé Autrichien (Drouillerie)	T80 sur meules de pierres & Seigle T130 sur meules de pierres	Moulin de Chantemerle (IdF) ou La Ferme de La Drouillerie (Marne)	- Eau - Sel non raffiné (17g/kg farine) - Levain de blé (20%) - Farine: 80% blé, 20% seigle -5 graines: Tournesol Courges Sésames Lin Brun Lin Blanc	- Pétri à la main - Fermentation entre 4 et 6 heures - Façonné à la main -Cuit dans un four chauffé au feu de bois
Pain Bis Noix Raisin ou Semi-complet	Farine blé ancien Rouge de Chantemerle & Blé Autrichien (Drouillerie)	T80 sur meules de pierres	Moulin de Chantemerle (IdF) ou La Ferme de La Drouillerie (Marne)	- Eau -Sel non raffiné (17g/kg farine) - Levain de blé (20%) - Farine - Mix Noix Raisin (150g/kg pâte crue)	- Pétri à la main - Fermentation entre 4 et 6 heures - Façonné à la main -Cuit dans un four chauffé au feu de bois
Coquelicot	Farine de grand Épeautre semi complète	Grand Épeautre T80 sur meules de pierres	Moulin de Chantemerle (IdF)	Eau - Sel non raffiné (17g/kg farine) - Levain de blé (20%) - Farine de grand épeautre - Graines pavot (60g/kg pâte crue) - huile d'olive	- Pétri à la main -moulé - Fermentation entre 4 et 6 heures -Cuit dans un four chauffé au feu de bois