



PAINS BIO au Levain



à Saint-Médard (32)

Fabrication de pains biologiques, à base de farine de blés, cultivés localement dans le Gers, fermentation sur levain naturel (sans ajout de levures).



Farine de blé T80 (semi-complète), moulue sur meules de pierre - Cuisson au feu de bois -
Ingrédients : farine*, graines*, eau , levain, sel de Guérande

Pain de Petit Épeautre moulé
500gr/4,50€-----1 kg/9,00€

Pain Blé nature (T80)
moulé ou bâtard
600gr/3,60€ -----1kg/6,00€



Pain Blé « Pop' » (Variétés de blés anciens, dits blés Populations)
moulé ou bâtard
600gr/3,80€ -----1kg/6,50€

Pain aux 3 Graines (T80)
moulé ou bâtard
600gr/3,90€ -----1kg/6,50€

Pain Tournesol (T80) moulé ou bâtard
600gr/3,90€ -----1kg/6,50€

Pain aux Noix (T80) moulé
600gr ----- 5,00€

Pain Méteil (50 % Blé – 50 %Seigle) - boule
500gr ----- 3,50€

Pain NAR (Noisette, Amande, Raisin sec, Anis) moulé
600gr ----- 5,00€

Pain de l'écureuil (Noisette, Amande, Raisin sec) moulé
600gr ----- 5,00€



Contact pour vos commandes le jeudi avant 16h

Bastien 06-03-77-18-41

Réception de la commande : café associatif de Lasséran, entre 18h30 et 21h30 (contact : Christine 06-74-18-02-60)