

## ELLES SONT PRATIQUES

Valorisation du savoir-faire.  
Mode d'emploi simple.

## ELLES FONT GAGNER DU TEMPS

Pas de recherche des différentes matières premières.  
Pas de pesées.

## ELLES GARANTISSENT LA QUALITE

Matières premières sélectionnées.  
Formulation comprenant tous les ingrédients nécessaires aux meilleurs résultats.  
Traçabilité.

## ELLES SONT ECONOMIQUES

Rendements élevés.  
Evitent les pertes.  
Gain de temps.

## Préparations prêtes à l'emploi pour :

*A titre d'exemples*

PAIN DE CAMPAGNE

PAIN AU SON

PAIN DE SEIGLE

PAIN COMPLET

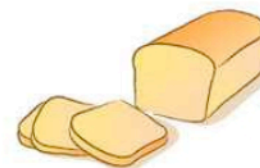
PAIN AUX GERMES

PAIN aux céréales  
et aux graines, au tournesol,  
à la semoule de blé dur,  
aux fruits secs, aux oignons, ...

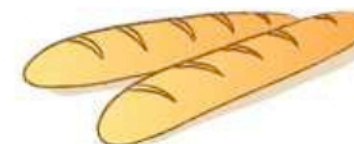
CROISSANT - BRIOCHE



PAIN BRIOCHE



PAIN DE MIE



BAGUETTE OU PAIN VIENNOIS