

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

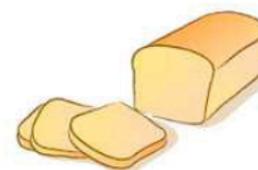
PAIN AUX GERMES

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

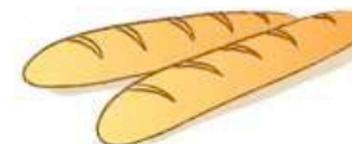
CROISSANT - BRIOCHE



PAIN BRIOCHE



PAIN DE MIE



BAGUETTE OU PAIN VIENNOIS