



Le Fournil des bois

Pains biologiques & caractériels

27330 Bois Anzeray



Les pains au levain de seigle «sauvage»

Le Cuit au feu de bois

Le Paysan (3 kg) / **Le P'ti Paysan** (1 kg) - Pain **semi-complet** au *blé** ancien, écrasé sur meule de pierre

Les Classiques Revisités

L'intégral (1,6 kg) - Farine de *blé** intégral écrasé sur meule de pierre

La Baguette 100% levain - Farine de *blé** Crème

La Grande Miche (2,2 kg) / **La Miche** (720 g)
Pains de campagne
aux farines de *blé** bise écrasé sur meule de pierre et farine Crème

Le Tranché (1,8 kg) - **Pains de campagne moulé**

Les Pains Spéciaux

L'Engrain (1,8 kg) - Pain **intégral** au *petit épeautre** écrasé sur meule de pierre

Le Brut 2 Seigle (1,8 kg) - Pain **intégral 100%** *seigle** Farine écrasé sur meule de pierre & graines de *seigle entières** germées (12%)

Le Pain O Lin (1,6 kg ou 2,1 kg) - Pain **semi-complet**, farine de *blé** Bise écrasé sur meule de pierre et aux **graines de lin*** (12%)



Les bien élevés à la levure

Le Sarrasin (1,8 kg) - Pain **complet** à la farine de sarrasin* (35%) & farine de maïs* (15%)
Traces éventuelles de **gluten** écrasées sur meule de pierre

Le Pain de mie (1 kg) - **Huile d'olive*** (7,7%), farine de *blé** Bise écrasé sur meule de pierre

Les Buns (100 g) - **Huile d'olive*** (7,7%), farine de *blé** Bise, écrasé sur meule de pierre, saupoudrés de **sésame*** ou de pavot*

* Issu de l'Agriculture biologique

Allergènes, traces éventuelles de fruits à coques et d'autres céréales contenant du gluten. Les produits sont vendus à l'unité ou détaillés au poids.