



Le Pain Bio de Rémi et Corentin Paysans Boulangers

FR - BIO - 01
Agriculture France



Tous nos pains, au levain naturel, sont fabriqués avec notre farine bio fraîchement moulue sur meule de pierre, ils sont cuits dans un four à bois. La farine est réalisée à partir des blés de pays ou de variétés rustiques cultivés dans nos champs,

Vente au fournil : Le Chêne aux luveteaux à Allaire
le Mercredi de 18h30 à 19h30
le Vendredi de 17 h à 19 h

Dépôts : au Central Bar (Redon) le Mercredi
au Bar Freine le Temps (Rochefort en Terre) le Mercredi
à la Biocoop Le Héron Bleu (Redon) les Jeudi et Samedi

Marchés : le Jeudi après-midi à Bains sur Oust
le Samedi matin sous les Halles à La Gacilly
Le Samedi matin à Redon dépôt chez Bruno, maraicher bio

Pour les dépôts ou la fournée du mercredi au fournil, il est préférable de réserver votre pain au 06 16 28 15 09 ou chenopain@novomundi.com avant le mardi à 19h

Rémi et Corentin GEFFRAY - 56350 ALLAIRE - Certification AB par Ecocert sas FR-BIO-01
Tarif valable à partir du 01/01/2016



Notre gamme de Pains ...

Pains de campagne

Pain demi complet (farine T80)	1 Kg	4,40 €
Pain demi complet (farine T80)	650g	3,30 €
Pain demi blanc ((farine T65)	1 Kg	4,40 €
Pain demi blanc (farine T65)	650g	3,30 €

Pains spéciaux

Pain de Méteil (Seigle & Froment)*	500g	2,90 €
Pain aux trois graines (lin, tournesol, sésame)	500g	3,60 €
Pain au sésame	500g	3,60 €
Pain à la graine de courge	500g	3,80 €
Pain aux fruits secs (Figs ou Raisins)	500g	4,00 €
Pain noix noisettes*	350g	4,00 €
Pain citron pavot *	350g	3,80 €

Pains pauvres en gluten

Pain de seigle *	350g	2,60 €
Pain de petit épeautre	500g	4,40 €

Les sucrés (uniquement le vendredi)

Tourton	500g	4,00 €
Tourton oranges noisettes	300g	4,00 €
Petite brioche	80g	1,40 €
Brioche	300g	4,70 €
Petit pain au lait *	80g	1,40 €

Supplément Pain moulu, + 0,10 € Tranchage sur demande, + 0,20 €
(* , se renseigner ces pains ne sont pas fabriqués régulièrement)

Farine T80 demi Complète 1 Kg : 2,40 € 5 Kg : 9,80 €