

Pain au levain cuit au four à bois

Chaque semaine, vous pouvez agrémenter votre panier de légumes d'une des 6 sortes de pain au levain, confectionnés avec des anciennes céréales de la région.

Le pain au levain est préparé sur un levain naturel, sans adjonction de levure, et cuit au four à bois. Les céréales sont fraîchement moulues, au fur et à mesure, à la meule de pierre.

Elles proviennent de l'arc jurassien et sont issues d'anciennes variétés : 6 blés anciens, épeautre Urdinkel, engrain, amidonnier noir parfois aussi.

Le pain est livrable sur «abonnement», selon le principe de la vente contractuelle, dans les dépôts de la Clef des Champs.







Renseignements et commandes:

Elsa Aubry

Tél. 032 422 43 45

E-mail: elsa(at)jurassik.ch

Pains au levain :

PAIN QUATRE CEREALES  (env. 60%)* blés anciens, seigle, orge et avoine	1 kg 500 g
PAIN BIS  (env. 25%)* blés anciens	1 kg 500 g
PAIN d'EPEAUTRE  (100%)* épeautre Urdinkel	1 kg 500 g
PAIN EPEAUTRE-SEIGLE au sésame  (100%)* 25% seigle, 75% épeautre Urdinkel,	800 g
PAIN à l'ENGRAIN (petit épeautre)  engrain	400 g
ROULES  (env.30%)* nature, pavot ou sésame (genre de pâte à tresse à base de blés anciens, contient du lait)	150g

* % de grains entiers fraîchement moulus

Certification bio : CH-Bio-006

bio.inspecta AG, 5070 Frick