

Le communiqué du Grain de Blé !!!

DU LEVAIN DANS TOUS NOS PAINS...

Pour faire du bon pain, il faut beaucoup de temps, c'est pour cela que tous nos pains sont fabriqués au moins 24h à l'avance avant d'être cuits.

Lorsque l'on fait du pain en utilisant très peu de levure, il faut apporter un autre ferment à la pâte, pour la faire lever et lui donner une légèreté et une mâche agréable. Comparé à la levure, le levain :

- rend le pain plus digeste et facilite l'assimilation des minéraux
- donne plus de goût au pain
- augmente la durée de conservation
- rend le pain moins sensible à l'humidité ambiante

Le Levain est donc un ferment de choix.

Au Grain de Blé, nous utilisons un levain liquide qui est un mélange à 50% d'eau et 50% de farine qui déclenche une fermentation lactique. La mie est plus alvéolée qu'avec un levain dur.

NOTRE PRIORITE : VOUS SATISFAIRE

Atouts de la baguette de tradition française

Cette baguette est d'une qualité exceptionnelle, sa fabrication est la même que celle pratiquée dans les années 1930, peu pétrie, longue fermentation et farine pure.

Les raisons de fabriquer la baguette de tradition française sont nombreuses : qu'elles soient qualitatives, gustatives, économiques, commerciales, professionnelles, déontologiques, sanitaires voire même patriotiques. La liste est si longue qu'on ne saurait les citer toutes.

Baguette de tradition française le goût et la conservation au naturel

Renoncer aux additifs nous contraint à une panification plus rigoureuse, mais ce n'est pas en vain. La qualité globale de notre pain augmente, le goût authentique est retrouvé. Et la fraîcheur se préserve plus longtemps sans artifice, rien que par l'alchimie d'une excellente farine et de notre savoir-faire.

Affichons notre engagement

Affirmons notre différence et nos valeurs d'artisan en l'affichant dans notre boulangerie.

Notre combat pour une baguette « sans additif »

La baguette que vous achetez chez nous est une authentique baguette de tradition française : pétrie et cuite selon notre tradition boulangère, telle qu'elle a été définie par la loi, elle ne contient aucun additif

Pour faire notre baguette de tradition française sans additif

J'achète une farine d'excellente qualité un peu plus chère mais tellement meilleure.

Nous donnons plus de temps au temps en pétrissant doucement la pâte et en la laissant reposer plus longtemps pour qu'elle révèle tous les arômes du froment.

C'est ainsi que naît cette baguette croustillante, fruit de notre savoir-faire, aux larges alvéoles, à la mie ambrée, au goût si fin et tellement bénéfique pour votre bien-être.

Baguette de tradition française, la qualité dans tous ses états

A ces qualités organoleptiques indiscutables, goût, saveur, odeur, aspect, couleur et consistance - ajoutez les critères d'authenticité (ni exhausteur de goût, ni colorant) et les critères de sécurité alimentaire (une matière première saine et naturelle sans additif)

Baguette de tradition française notre fierté d'artisan

En fabriquant notre baguette de tradition française, nous redonnons tout son sens et sa noblesse à notre titre d'artisan boulanger.

Bien sûr elle est un peu plus chère qu'une baguette commune, c'est le modeste coût de l'excellence ! Votre fidélité prouve que nous avons raison de choisir le combat de la qualité.

MERCI A VOUS