



LA PETITE BAGUETTE 150G

LA TRADITION À LA FRANÇAISE
EN VERSION INDIVIDUELLE ET SANS GLUTEN

Ingrédients : Tapioca,
farine de riz farine de
riz complète, psyllium,
levure, sucre, sel fin,
huile de tournesol



Petit format à poser sur la
table ou pour de belles
tartines petit-déjeuner



Surgelé
précuit



DLC :
3 mois



Temps de
pousse : 6h



Cuisson :
1h à 230°C



LE BOULE SARRASIN 700G

LE PAIN QUI ACCOMPAGNE TOUS LES
INSTANTS GOURMANDS DE LA JOURNÉE

Ingrédients : Tapioca, farine de sarrasin, farine de riz complète, psyllium, sel fin, levure fraîche (option graines : tournesol, lin, pavot, sarrasin)

Un pain aux
multiples vertus :
IG bas, ...



Dispo en petit pain
individuel ou en
boule grand format



Surgelé
précuit



DLC :
3 mois



Temps de
pousse : 6h



Cuisson :
1h à 230°C



LE PAIN DE MIE 800G

LE BONHEUR À GARNIR
POUR UN ENCAS SUCRÉ OU SALÉ !

Ingrédients : Maizena, tapioca,
farine de riz, fécule de pdt,
poudre de lait, xanthane,
psyllium, levure, sel, sucre

De grandes
tranches
moelleuses



Tartines du matin,
croque-monsieur ... un
monde de possibilités



Surgelé
précuit



DLC :
3 mois



Temps de
pousse : 6h



Cuisson :
1h à 230°C