



*J'ai créé pour vous
un nouveau concept
de 9 pains carrés ...*

9 PAINS²



JEAN-PHILIPPE DARCIS

LEPAINAUCARRE

P



*... Fini les tranches trop
petites ou trop grandes,
c'est un pain équilibré du
début à la fin. Sélection des
meilleures farines, respect
des temps de pousse et
cuisson sur pierre sont les
maîtres mots des pains de
la maison. A vous de les
découvrir...*

au verso

CHASSEUR
SEIGLE
FERMIER
SIX CÉRÉALES
BLANC
COMPLET
SIX+QUATRE
VITAPLUS
FORESTIER

PAIN²
PAIN²
NOUVEAU



CHASSEUR



Farine de seigle, graines de tournesol, de lin, de fèves et des flocons de soja,...



SEIGLE



Plutôt foncé, à base d'une farine 100% intégrale de seigle, riche en fibres alimentaires,...



FERMIER



Mélange de farines comprenant les germes de blé à l'état naturel, riche en protéines et vitamines



SIX CÉRÉALES



Mélange de farine de froment et de mouture intégrale d'épeautre, de seigle, d'avoine, d'orge,...



BLANC



Farine de froment



COMPLET



Farine intégrale, riche en fibres et à conseiller pour toute diète amaigrissante



SIX+QUATRE



Farines de froment, de seigle, de maïs, de flocons d'avoine, d'orge et de millet,...



VITAPLUS



40% de céréales complètes de 3 types de graines froment finement moulu, avoine et millet,...



FORESTIER



51% farine intégrale, de farine de seigle, de malt torréfié, de graines de tournesol, de soja, d'avoine,...