

Catalogue des produits Boulangerie

Paulic
minotiers



REFERENCES	PRODUITS	DESCRIPTIFS
TRADFRAN	Tradition Française	Une mie grasse et alvéolée, un goût noisette
FEUILLET	Farine Feuilletage	Un savant mélange entre le goût de la farine blanche et la souplesse de travail apportée par le triticales
DOLMEN	Dolmen	Douceur des graines de sésame, forme originale, mie grasse au bon goût de noisette
P2000	Paulic 2000	Une mie très typée, et un goût agréable de noisette qui se délecte en bouche
BLEUCREM	Bleue Crème	Une farine polyvalente pour travail en direct ou en pousse contrôlée avec une mie crème et un goût agréable de noisette
MONTAGNO	Montagnou	Une mie grasse, Une odeur agréable, une saveur subtile de levain, une couleur dorée
PAINLIN	Pain aux 2 lins	Un pain riche en Oméga 3 accompagné par le goût subtil du lin
ROUGE	Rouge	Une farine pour travail en pousse contrôlée avec un très bon développement et une mie blanche
T130SEIG	Pain de Seigle	Un goût typique, idéal pour les fruits de mers et autres produits régionaux
FORESTIE	Forestier	Bonne saveur champêtre
FLORON	Floron	Un pain typique de la région, mariant le blé noir au seigle, reconnaissable par son hermine
T150COMP	Farine Complète	Une farine riche en fibres et excellente pour le transit intestinal (avec de grosses particules)
PANITRI	Baguette Triticale	Plus de souplesse dans le travail, une meilleure détente, un goût savoureux
BAGRUS	Baguette Rustique	Une farine alliant les qualités gustatives du triticales, du seigle et de l'avoine
6CER5GRA	6 Céréales 5 Graines	Le plein d'énergie pour le petit-déjeuner
FLUGUETT	Pain de Campagne	Un goût typique alliant terroir et authenticité pour un pain convivial aux saveurs subtiles
BTEMOULI	Baguette du moulin	Au bon levain de blé
GAULOIS	Le gaulois	Bon goût de campagne
EPEAUTRE	Pain à l'Epeautre	Un pain aux qualités nutritives reconnues
GRAICHAM	Graine de Champion	On naît champion ou on le devient... Prenez-en de la graine !
SOLEIL	Graine de Soleil	Invitez le soleil à votre table
ECLATCER	Eclats de Céréales	Pour un petit déjeuner riche en nutriments, un pain craquant
TRADINOIR	Tradinoire	Une superposition de 4 couches qui permet d'allier le craquant de la croûte au moelleux de la mie. Produit Breton par excellence
COMPLET	Pain Complet	Un pain riche en fibres et excellent pour le transit intestinal, mie typée
ORANGE	Orange	Une farine polyvalente : panification, pizza, crêpe, produits traiteur
VERTE	Verte	Farine T65 polyvalente pour travail en direct ou en pousse contrôlée avec une mie typée et un goût agréable de noisette

