

# Pains&Pots Prix et détails techniques

NOM COMMERCIAL	RÉFÉRENCE	POIDS EN G	PRIX	DLG / DDM	T° DE STOCAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	ARGUMENTS DE VENTE
<b>GAMME BOULANGERIE</b>						Tous nos pains sont fabriqués le jour de la livraison à partir de levain naturel et de farines locales.	
Baguette	0406	250		1 j		Farine T65 du Lauragais*, Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel**, levure boulangère**, sel	Baguette à la mie bien alvéolée fabriquée avec du levain naturel.
Petit pain de campagne T80	0401	500		2 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, 5% farine de seigle*, sel de Camargue	Petit pain bis au levain classique, typé par une touche de farine de seigle.
Pain complet T110 moulé	0409	500		2 j		Farine de blé complète* T 150, eau, levain naturel*, sel de Camargue	Le pain complet est riche en fibres, vitamines et minéraux. Son format moulé facilite la découpe.
Ciabatta à l'huile d'olive	0404	380		2 j		Farine T65 du Lauragais*, eau, huile d'olive*, levure boulangère**, sel	Pain italien à l'huile d'olive. Mie bien alvéolée, et texture ultra-moelleuse !
Tourte de seigle Auvergnate	0407	550		2 j		Farine de seigle T130*, levain naturel *, eau, sel de Camargue	Fabriqué 100% à partir de farine de seigle, cette méthode de fabrication auvergnate par ébullantage de la farine à l'eau chaude est à l'origine de son aspect craquelé. Le seigle est également riche en fer, zinc, manganèse et fibres.
Pain aux noix du Périgord	0405	400		2 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, noix du Périgord*, levain naturel*, sel de Camargue	Ce pain est fabriqué à partir de farine demi-complète et de noix du Périgord sélectionnées rigoureusement par notre Chef Boulanger qui en est originaire. Il accompagne à merveille le fromage.
Pain aux graines	0403	500		2 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, graines de lin*, sarrasin*, tournesol*, soja éclaté*, pavot*, sel de Camargue	Ce pain, en plus d'être tendre et croustillant, est composé d'un mélange de 5 graines riches en fibres, en fer, en vitamines, en oméga-3 et minéraux.
Pain aux blés anciens	0402	500		2 j		Farine de blés anciens T80*, Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, sel de Camargue	Ce pain est élaboré à partir de blés anciens, selon arrivage du meunier : Rouge de Bordeaux, Bladette de Puylaurens, mélange de blés de population... L'avantage ? Ces blés contiennent un gluten non modifié qui rend le pain plus digeste.
Lo Torcit Pain Occitan	0408	700		2 j		80% Farine T65 du Lauragais*, 20% Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, sel de Camargue	C'est un pain 100% occitan, fabriqué à partir de farine bio du Lauragais et de levain naturel. Il est grillé sur lui-même lors de l'enfournement ce qui lui confère son aspect rustique.
Pain naturellement sans gluten aux graines moulé	0409	500		2 j		Farines naturellement sans gluten* (riz*, maïs*, maïs toasté*, sarrasin*, tapioca*), eau, levain de riz*, mélange de graines* (lin*, sarrasin*, tournesol*, soja éclaté*), fécule de pomme de terre*, psyllium*, miel*, levure boulangère**, sel de Camargue	De nombreux essais ont été nécessaires pour obtenir une mie moelleuse et alvéolée sans utiliser de farine de blé. Notre secret ? L'utilisation de fibres naturelles de psyllium qui permettent de conférer son élasticité à la pâte. <b>Attention ! Ce pain est fabriqué dans un laboratoire qui utilise de la farine de blé, des traces de gluten peuvent être présentes.</b>
Pain de khorasan	0415	400		2 j		Farine de khorasan*, eau, levain naturel*, sel de Camargue	Le Khorasan est également connu sous le nom commercial de Kamut. C'est une variété de blé ancienne originaire de la région de Khorassan (au nord-est de l'Iran).
Pain de petit épeautre moulé	0413	400		2 j		Farine de petit épeautre*, eau, levain naturel*, 1% farine de maïs torréfiée*, sel de Camargue.	L'engrain ou « petit épeautre » est l'une des premières céréales domestiquée par l'homme. Elle est naturellement pauvre en gluten mais riche en magnésium, calcium et acides aminés essentiels.
Grand pain de campagne T80	0410	850		2 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, farine de seigle*, sel de Camargue	Grand pain bis au levain classique typé par une touche de seigle. Son grand format lui confère une meilleure conservation.
Tarifs des pains à la coupe indiqués au KG :						<b>GRANDS PAINS À LA COUPE</b> C'est leur format qui confère à ces grandes miches de pain leur longue conservation. La taille des tartines que l'on peut en faire est également très appréciable.	
Pain cranberry noisette 2KG	0599	1000		3 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, cranberries*, noisettes*, sel de Camargue	Pain bis au levain agrémenté d'un mélange gourmand de cranberries et de noisettes. Il est idéal pour le petit déjeuner ou pour accompagner le fromage.
Pain aux noix du Périgord 2KG	0505	1000		3 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, noix du Périgord*, levain naturel*, sel de Camargue	Ce pain est fabriqué à partir de farine demi-complète et de noix du Périgord sélectionnées rigoureusement par notre Chef Boulanger qui en est originaire. Il accompagne à merveille le fromage.
Pain aux graines 2KG	0503	1000		3 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, graines de lin*, sarrasin*, tournesol*, soja éclaté*, pavot*, sel de Camargue	Ce pain, en plus d'être tendre et croustillant, est composé d'un mélange de 5 graines riches en fibres, en fer, en vitamines, en oméga-3 et en minéraux.
Pain de campagne 2KG	0501	1000		3 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, farine de seigle*, sel de Camargue	Grand pain bis au levain classique typé par une touche de seigle. Son grand format lui confère une meilleure conservation.
Tourte de seigle Auvergnate 2KG	0507	1000		3 j		Farine de seigle T130*, levain naturel *, eau, sel de Camargue	Fabriqué 100% à partir de farine de seigle, cette méthode de fabrication auvergnate par ébullantage de la farine à l'eau chaude est à l'origine de son aspect craquelé. Le seigle est également riche en fer, zinc, manganèse et fibres.
Pain naturellement sans gluten aux graines moulé 1.2KG	0509	1000		2 j		Farines naturellement sans gluten* (riz*, maïs*, maïs toasté*, sarrasin*, tapioca*), eau, levain de riz*, mélange de graines* (lin*, sarrasin*, tournesol*, soja éclaté*), fécule de pomme de terre*, psyllium*, miel*, levure boulangère**, sel de Camargue	De nombreux essais ont été nécessaires pour obtenir une mie moelleuse et alvéolée sans utiliser de farine de blé. Notre secret ? L'utilisation de fibres naturelles de psyllium qui permettent de conférer son élasticité à la pâte. <b>Attention ! Ce pain est fabriqué dans un laboratoire qui utilise de la farine de blé, des traces de gluten peuvent être présentes.</b>

Sac à pain longue conservation

RÉFÉRENCE : 0801

PRIX :

\*Produit issu de l'agriculture biologique \*\*levure boulangère garantie non OGM et non ionisée  
Le sucre de canne et le chocolat que nous utilisons sont issus du commerce équitable.









# Pains&Pots Prix et détails techniques

NOM COMMERCIAL	RÉFÉ-RENCE	POIDS EN G	PRIX	DLG/DDM	T° DE STOCKAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	ARGUMENTS DE VENTE
<b>GAMME VIENNOISERIE</b>						Nos viennoiseries sont exclusivement fabriquées maison et façonnées à la main.	
<b>Fougasse aux olives</b>	0601	350		2 j		Farine T65 du Lauragais*, lait*, eau, olives*, huile d'olive*, sucre de canne*, herbes de Provence*, sel de Camargue, levure**	La Fougasse permettait à l'origine au boulanger de s'assurer que le four à bois était à bonne température, avant d'enfourner le pain. Chez Pains&Pots elle se décline aux olives ou encore à l'anis selon la recette traditionnelle.
<b>Fougasse à l'anis</b>	0602	300		2 j		Farine T65 du Lauragais*, lait*, œufs*, sucre*, fleur d'oranger*, levure**, anis*, sel	
<b>Brioche vendéenne</b>	0603	350		3 j		Farine T65 du Lauragais*, œufs*, beurre*, sucre de canne*, crème épaisse*, fleur d'oranger*, rhum*, levure**, sel de Camargue	Spécialité de Vendée, cette Brioche tressée à la main et à la mie filandreuse est délicatement parfumée au rhum et à la fleur d'oranger. Notre Chef Boulanger à acquis ce savoir-faire au cours de son Tour de France de Compagnon du Devoir.
<b>Brioche aux pépites de chocolat</b>	0604	330		3 j		Farine T 65 du Lauragais*, œufs*, pépites de chocolat*, beurre*, sucre de canne*, lait*, levure**, sel de Camargue	Brioche ultra-moelleuse aux pépites de chocolat, parfaite pour le petit déjeuner ou le goûter. Elle fait aussi le bonheur des enfants.
<b>Croissant</b>	0605	80		1 j		Farine T65 du lauragais*, beurre AOP d'Isigny*, sucre de canne*, œufs frais*, levure boulangère**, sel de Camargue	Pour nos petites viennoiseries, en plus des matières premières issues de productions locales (farine, œufs, sel), nous avons sélectionné un beurre AOP d'Isigny. Le chocolat noir utilisé est issu du commerce équitable.
<b>Pain au chocolat</b>	0607	80		1 j		Farine T65 du lauragais*, beurre AOP d'Isigny*,chocolat noir*, sucre de canne*, œufs frais*, levure boulangère**, sel de Camargue	
<b>Viennoise au chocolat</b>	0608	150		1 j		Farine T65 du lauragais*, pépites de chocolat noir*, beurre *, lait*, sucre de canne*, levure boulangère, sel de Camargue	Inventées en Autriche, les viennoises ou « petits pains viennois » se rapprochent du pain au lait ou du pain brioché. Nous les déclinons aussi au chocolat.
<b>Viennoise nature</b>	0609	150		1 j		Farine T65 du lauragais*, beurre *, lait*, sucre de canne*, levure boulangère, sel de Camargue	
<b>GÂTEAUX DE VOYAGES</b>						Concoctées principalement à partir de matières premières locales, nos gâteaux de voyage, comme leur nom l'indique sont adaptés pour un transport sans glacière.	
<b>Cake au citron</b>	0701	380		7 j à 4°C		Œufs*, sucre de canne*, farine*, crème fraîche*, citrons confits*, poudre d'amande*, beurre*, huile de tournesol*, lait*, poudre à lever*, jus de citron*, sel, zestes de citron*	Notre Cake au Citron convient pour 5 personnes. Ses délicieuses notes citronnées et son moelleux sauront vous séduire. Notre secret ? Des matières premières bio et locales pour un résultat gourmand et acidulé.
<b>Cake à l'orange</b>	0702	380		7 j à 4°C		Farine*, sucre de canne*, œufs*, beurre*, huile de tournesol*, lait*, poudre d'amande*, oranges confite*, noisettes*, poudre à lever*, sel, rhum*	Notre Cake Orange-Noisette avec ses délicieuses notes d'agrumes s'accorde parfaitement avec la douceur de la noisette. Nous utilisons des matières premières bio et locales pour un résultat moelleux et gourmand.
<b>Cake au chocolat</b>	0703	380		7 j à 4°C		Farine*, sucre de canne*, chocolat noir*, œufs*, beurre*, huile de tournesol*, poudre de cacao*, lait*, poudre d'amande*,poudre à lever*, sel	Avec sa texture moelleuse proche du brownies, ce cake saura ravir les amateurs de chocolat
<b>Tarte rustique pomme - noisette</b>	0704	500		3 j à 4°C		Pommes au four*, beurre*, farine*, œufs*, sucre*, poudre d'amandes*, noisettes torréfiées*, eau, lait*, féculé de pommes de terre*, sel de Camargue	Cette tarte se compose d'une pâte feuilletée pur beurre croustillante, d'un fond de crème d'amandes et de pommes rôties. Elle est parsemée d'éclats de noisettes torréfiées.

Par soucis écologique nos pains sont livrés sans emballage dans des caisses réutilisables. Un supplément par article est facturé pour tout emballage particulier. Les petites viennoiseries (pain au chocolat, croissant, viennoises nature/chocolat) sont emballées par lot de deux.

\*Produit issu de l'agriculture biologique \*\*levure boulangère garantie non OGM et non ionisée  
Le sucre de canne et le chocolat que nous utilisons sont issus du commerce équitable.

# Pains&Pots Prix et détails techniques

NOM COMMERCIAL	RÉFÉRENCE	POIDS EN G	PRIX	DLC DDM	T° DE STOC-KAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	ARGUMENTS DE VENTE
<b>GAMME CAK'ENPOT®</b>						Pour lutter contre la pollution liée aux emballages à usage unique, tous nos pots en verre sont récupérés au moment de la livraison, ils sont ensuite traités puis réutilisés.	
<b>PÂTISSERIES EN BOCAUX</b>							
<b>Tarte au citron</b>	0102	Pot de 130 mL		30 à 45 j à 4°C		<b>Oeufs*</b> , <b>crème liquide*</b> , sucre de canne**, jus de citron* (12%), farine de blé*, huile de tournesol*, sucre glace*, <b>beurre*</b> , <b>blancs d'oeufs*</b> , <b>jaunes d'oeufs*</b> , Rapadura*, fécule de pomme de terre*, sel*, zestes de citron*	La technique de conservation que nous avons mise au point pour nos pâtisseries implique un traitement thermique doux. De ce fait nous n'ajoutons ni de conservateurs ni d'additifs. Le processus ayant lieu sous-vide, il permet un développement optimal des arômes.
<b>Fondant au chocolat</b>	0101	Pot de 130 mL		30 à 45 j à 4°C		Chocolat noir** 29% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao), sucre de canne**, <b>oeufs*</b> , <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, eau, farine de blé*, <b>crème liquide*</b> , chocolat au lait* 5% (sucre, <b>poudre de lait entier*</b> , beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), sel	
<b>Bavarois aux fruits rouges</b>	0104	Pot de 130 mL		30 à 45 j à 4°C		<b>Fromage à la crème*</b> , purée de fruits rouges* (21%), <b>oeufs*</b> , sucre de canne**, <b>crème liquide*</b> , poudre d'amandes*, sirop de glucose*, huile de tournesol*, fécule de pomme de terre*, farine de blé*, jus de citron*, <b>jaunes d'oeufs*</b> , poudre à lever (carbonates de sodium, tartrates de potassium), sel	
<b>Cheesecake à l'orange</b>	0103	Pot de 130 mL		30 à 45 j à 4°C		<b>Fromage à la crème*</b> (29%), <b>crème épaisse*</b> , purée d'oranges* (11%), farine de blé*, sucre de canne**, <b>oeufs*</b> , <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, sirop de glucose*, sucre glace*, Rapadura*, fécule de pommes de terre*, jus de citron*, sel, zestes d'oranges*	
<b>BISCUITS EN BOCAUX</b>							
<b>Sablés (orange-coco, citron-pavot, chocolat)</b>	0302	Pot de 440mL		5 à 6 mois		Farine de blé*, sucre de canne**, <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, <b>jaunes d'oeufs*</b> , noix de coco rapée* (3%), poudre de cacao* (3%), graines de pavot* (3%), sel, zestes de citron* (0,5%) et d'orange* (0,5%)	La conservation de nos biscuits est garantie par une mise sous-vide dans le pot. De cette façon ils gardent leur texture initiale et les saveurs sont préservées.
<b>Bâtonnets multigraines</b>	0306	Pot de 440mL		5 à 6 mois		Farine de blé*, sucre de canne**, mélange de graines 13%* (lin brun, tournesol, sarrasin, pavot, <b>sésame*</b> , soja concassé), <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, fécule de pomme de terre*, poudre d' <b>amande complète*</b> , <b>crème épaisse*</b> , <b>jaunes d'oeufs*</b> , sel.	
<b>Cookies au chocolat</b>	0301	Pot de 440mL		5 à 6 mois		Farine de blé*, pépites de chocolat* 20% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao), sucre de canne**, <b>oeufs*</b> , Rapadura*, <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, poudre à lever* (carbonates de sodium, tartrates de potassium), sel.	
<b>Meringuettes Flowerpower</b>	0303	Pot de 440mL		11 à 12 mois		<b>Blancs d'oeufs*</b> , sucre de canne**, sucre glace*, eau de fleur d'oranger* (0,1%), pétales de fleurs séchées*	

\*Produit issus de l'agriculture biologique \*\*levure boulangère garantie non OGM et non ionisée  
Le sucre de canne et le chocolat que nous utilisons sont issus du commerce équitable.