

NOS ASSEMBLAGES POUR LA BOULANGERIE



**Créez des instants plaisir
avec nos mélanges subtils**

Les pains spéciaux créent une valeur ajoutée pour vos clients. Nos assemblages très appréciés répondent à l'air du temps. Profitez de nos développements et des connaissances de nos maîtres boulangers.

| Désignations | Vos avantages | Descriptions |
|--|---|--|
| Nos baguettes | | |
| Divers assemblages pour baguettes | Un grand choix d'assemblages à votre disposition pour la garantie de magnifiques baguettes | Pour la garantie de magnifiques baguettes claires, foncées, rustiques, croustillantes ou tradition |
| Nos pains santé | | |
| Balance | Avec de précieuses fibres alimentaires solubles pour une alimentation équilibrée - un véritable produit bien-être | Froment, inuline de chicorée, graines de tournesol, flocons d'avoine, graines de courge, graines de lin, extrait de pomme, germes de blé |
| Nos pains à graines | | |
| Multicéréales | Un pain avec 9 céréales et graines - un must pour une offre complète de pains | À base de froment, de seigle et d'orge, avec des graines de lin, de tournesol, de millet, des flocons d'avoine, de la farine de riz et des germes de blé |
| Crustigrains | Un classique au goût savoureux et malté avec un mélange subtil de graines | À base de froment et de seigle, de graines de tournesol et de lin |
| Nos pains aux céréales | | |
| Mexicain | Un pain au maïs croustillant à la mie aérée, d'une belle couleur jaune | À base de froment, de maïs, de graines de tournesol, de germes de blé et un mélange subtil d'épices |
| Épeautre avec seigle | L'harmonie entre l'épeautre et le seigle confère à ce pain un arôme particulier | À base d'épeautre et de seigle, de graines de tournesol, de sésame et de lin |
| Alpain IPS | Un pain au caractère exceptionnel grâce aux grains de blé torréfiés | À base de froment IPS, de farine de froment torréfié IPS et de levain sec d'épeautre |
| Nos pains PurEpeautre | | |
| PurEpeautre Pane Maggia Intenso IPS | Un pain de PurEpeautre, pour une recette de pâte tendre à longue fermentation à l'arôme intense et une bonne conservation | À base de PurEpeautre IPS, de farine de PurEpeautre torréfié et de malt |
| PurEpeautre Spelta clair, foncé, rustico | Une gamme d'assemblages de PurEpeautre pour des pains au beau volume | Assemblages de farines fortes de PurEpeautre |

| Désignations | Vos avantages | Descriptions |
|--|---|--|
| Divers | | |
| Nos divers assemblages pour Panettones | Pour des panettones traditionnels ou des colombes de Pâques savoureuses | Des farines fortes pour la technique levain chef traditionnel ou avec un levain agissant comme starter |
| Nos farines pour pizzas | Divers assemblages pour pizzas pour toutes les exigences | À base de froment et de blé dur |
| Nos farines pour croissants | La garantie pour de magnifiques croissants | À base de froment |
| Nos diverses aides à la panification | Divers produits de panifications qui vous simplifient le quotidien | Poudre de lait, améliorants divers |

Nos mélanges pour marques

Des marques fortes, pour des pains d'exception

Les marques créent une identité et assurent la reconnaissance. Grâce à nos farines sous licence (Pain Paillasse, Urigsbrot, Il Pane di Sant'Abbondio), vous augmentez votre notoriété et votre chiffre d'affaires.

| Désignations | Vos avantages | Descriptions |
|--------------------------|--|---|
| Il Pane di Sant'Abbondio | Un pain du Tessin de Monsieur Gobbi, boulanger tessinois | Un pain foncé aux céréales aux arômes doux |
| Pain Paillasse claire | L'original: la baguette torsadée au goût incomparable | Une baguette longue fermentation claire avec une croûte croustillante et une mie à l'alvéolage très irrégulier |
| Pain Paillasse foncé | L'original: la baguette torsadée au goût incomparable | Une baguette longue fermentation foncée avec une croûte croustillante et une mie à l'alvéolage très irrégulier |
| Pain Paillasse rustick | L'original: la baguette torsadée au goût incomparable | Une baguette longue fermentation aux graines avec une croûte croustillante et une mie à l'alvéolage très irrégulier |
| Urigsbrot | La spécialité de Sutterbegg à Bâle | Un pain moulé foncé de froment et de seigle à l'arôme intense et authentique |

IL PANE DI
SANT'ABBONDIO®

