

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®

Pain
Paillasse®

Backstrot in
Sutteregg
URIGSBROT