



VOUS NE POURREZ PLUS VOUS PASSER D'ELLE !

Fabriquée à partir de la farine de froment La Vedette

- blés de haute valeur meunière
- blés 100% français 



Les consommateurs l'apprécient pour

- sa texture à la fois fondante et croustillante
- ses multiples saveurs



Un process de fabrication simplifié

des **gestes faciles**
assurant
la **régularité**
du pain

une fabrication
en avance

un **blocage**
à froid pendant 12h
minimum

une pâte **disponible**
à la cuisson
pendant 48h

Les + de la Pipelette

un façonnage
dans la semoule

une croûte **fine**
et craquante

une mie **alvéolée**
et de couleur **crème**

une **fermentation**
de 12h pour
une meilleure
diffusion des **arômes**

7 saveurs à partir d'une même pâte



graines



fibres



olives



noix



3 chocos



fruits rouges
et chocolat blanc



O'lympic

**Des opérations de communications
annuelles pour dynamiser sa boulangerie**

moulin Calvet

[p]artisan de votre réussite