



La
Pétrie®

ARTISAN BOULANGER

Une farine de haute qualité technique et gustative et une gamme complète d'inclusions



Les consommateurs l'apprécient pour

- sa taille 300g, au lieu de 250g
- son aspect authentique, croustillant
- sa longue conservation
- sa haute qualité nutritionnelle

Les bons outils pour fabriquer La Pétrisane



La chambre de fermentation

Pilote la fermentation des pâtes suivant une courbe spécifique à La Pétrisane
1 chambre = 2 x 200 pièces



La Pétri'formeuse

Divise et façonne simplement, rapidement avec un rendu «fait main».

Les + de la Pétrisane

une longue fermentation de 12h

un poids généreux de 300g

quelques pincées de sel de Guérande

9 saveurs



Des opérations de communications annuelles pour dynamiser sa boulangerie

moulin Calvet

l'artisan de votre réussite