



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