

# LES PAINS SPÉCIAUX

- un sac unique pour 8 spéciaux
- un sac spécifique pour l'Aveyronnais

Les consommateurs les apprécient pour diversifier leur repas notamment lors de fêtes.



## 9 recettes de pains spéciaux



Un pain aux graines à base de farines de seigle, froment et orge

- un pain noir, **ultra moelleux**, peu de croûte
- des **graines torréfiées** et de céréales
- un **pain qui se conserve**



Un pain à base de farine de maïs avec des graines de tournesol

- une mie jaune ocre **légèrement briochée**
- des perles de **maïs soufflées**
- des arômes de fleurs d'agrumes, d'épices
- des **notes sucrées**



Une baguette au blé dur et blé tendre

- une **croûte dorée et croustillante**
- une mie jaune et alvéolée
- une **texture moelleuse et onctueuse**



Un pain de campagne au levain avec une pointe de seigle

- une farine de froment produite en Aveyron
- une mie à la fois **typée et alvéolée**
- une **croûte épaisse et craquante**
- un pain qui se conserve



Un pain de campagne aux graines inédites

- un **mélange de graines** savoureuses et **lentille caviar**
- une **mie moelleuse** couleur noisette
- un pain **source de fibres** et qui se conserve



Un pain à base de farine de froment et d'épeautre

- naturellement **allégé en gluten**
- une **meilleure assimilation** et tolérance pour les personnes sensibles



Une baguette aux graines

- une farine de froment
- un **mélange de graines**
- une **croûte fine**
- une mie blanche et alvéolée



Un pain de campagne rustique

- un **mélange de farine** de froment et de malt d'orge
- une **croûte dorée et croustillante**
- une mie couleur caramel alvéolée



Une baguette aux graines de sésame toastées

- un goût prononcé de **sésame**
- une mie couleur beige
- une **croûte fine et croustillante**

# Des opérations de communications annuelles pour dynamiser sa boulangerie

## moulin Calvet

[p]artisan de votre réussite