

la baguette

# Tradition *française*



*Fabriquée à partir de*  
**farine Label Rouge\***



homologation n° LA 2006    DÉCRET DU 05.01.07

**Sans additif et  
sans surgélation**



**Les consommateurs  
l'apprécient pour**

- sa croûte dorée et croustillante
- sa conservation
- une baguette ou pain fabriqué(e)  
à partir de farine Label Rouge



# Les + de la baguette Tradition Française Label Rouge

fabriquée à partir d'un assemblage de **blés 100% français**  
sélectionnés pour leurs qualités de panification, leurs qualités gustatives et pour  
garantir un développement naturel des arômes.

## Un état d'esprit

un suivi de la **traçabilité**  
du champ à la farine

une valorisation  
du **savoir-faire**  
du boulanger

un **esprit filière** :  
du meunier,  
au boulanger  
au consommateur

## Un travail d'excellence de toute une filière

un **ancrage au territoire**

une collecte au plus  
**proche** du moulin

une baguette, un pain  
**authentique** de très  
haute qualité

## Un produit de tradition

fabriqué à partir de farine  
**Label Rouge**

vendu exclusivement en  
**boulangerie artisanale**

**sans additif** et  
**sans surgélation**

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

---

**moulin Calvet**

---

[p]artisan de votre réussite