

HUMER · GOÛTER · AIMER

**PAN & GATÔ**

FRENCH ALPS · ANNECY-LE-VIEUX

**NOS PAINS SONT SANS ADDITIFS & SANS CONSERVATEURS**

Des blés cultivés en France (agricultures bio ou CRC), des ingrédients de qualité : farines contrôlées & certifiées, sel de Guérande IGP riche en magnésium & oligo-éléments. Nos pâtes sont élaborées, pétries & cuites ici. Les temps de fermentation et de cuisson sont respectés pour chaque pain.

**Notre gamme bio est contrôlée régulièrement & certifiée par Bureau Veritas.**

<b>BC</b> <b>Tourte de Meule</b> Farine de froment meule de pierre	TOUS LES JOURS						
<b>BC</b> <b>Pain Complet – NE PEUT ÊTRE TRANCHÉ</b> Farine de froment meule de pierre & flocons d'avoine	TOUS LES JOURS						
<b>Baguette</b> - Farine Tradition Française • 250 g <b>Pain long</b> - Farine Tradition Française • 400 g	TOUS LES JOURS						
<b>Baguette, 5 graines*</b> - Farine Tradition Française • 250 g *Millet, lin, pavot, tournesol, sésame	TOUS LES JOURS						
<b>BC</b> <b>Le Gaulois, le grand pain de Pan &amp; Gatô</b> Farines : Tradition Française & châtaigne	TOUS LES JOURS						
<b>L'Allobroge</b> - Farine Tradition Française • 500 g	TOUS LES JOURS						
<b>Rustique au maïs (300 gr)</b> Farine Tradition Française & farine intégrale de maïs	LUN		JEU				
<b>BC</b> <b>Norvégien (300 gr)</b> Farine intégrale grand épeautre & farine de seigle		MAR		VEN			DIM
<b>BC</b> <b>Torta Panis (300 gr)</b> Idem le Rustique au maïs mais enrichi en graines : sésame, lin brun, millet, tournesol, pavot & flocons d'avoine			MER	JEU			
<b>BC</b> <b>Pain d'Epeautre (300 gr) – NE PEUT ÊTRE TRANCHÉ</b> Farine intégrale grand épeautre sur meule de pierre & farine grand épeautre blanche			MER			SAM	
<b>BC</b> <b>Fleur de nutrition (300 gr)</b> Farines Tradition Française, grand épeautre sur meule & de froment			MER				DIM
<b>BC</b> <b>Pain de Mie</b> Farines de maïs, de seigle et d'épeautre intégrale + œufs, beurre, lait en poudre & sucre				JEU			
<b>BC</b> <b>Tourte de Seigle – NE PEUT ÊTRE TRANCHÉE</b> Farines de seigle, Tradition Française & de froment					VEN		
<b>Pain aux noix • 300 g</b> Farine de Tradition Française & noix du Dauphiné					VEN	SAM	
<b>Baguette Terron • 250 g</b> Farines : Tradition Française & sarrasin					VEN		
<b>Ficelle</b> - Farine Tradition Française • 100 g						SAM	DIM
<b>BC</b> <b>Pain de Mie 5 graines &amp; 4 céréales</b> Farines de maïs, de seigle et d'épeautre intégrale + œufs, beurre, lait en poudre & sucre							DIM
<b>L'Alpage</b> Farines de froment & de seigle							DIM

**BC** = Bonne Conservation

Nous restons sur des quantités qui nous permettent de proposer, chaque jour, du pain frais, de qualité.  
La réservation la veille vous assure d'avoir le pain désiré 0450 232 503

Nos farines sont certifiées



Certification Bio (UE)



Indication Géographique Protégée



Cultures & Ressources Contrôlées



Qualité supérieure testée et certifiée