



Pain bio au levain naturel

Le pain de la Ferme des Trognés est réalisé avec des ingrédients soigneusement sélectionnés pour un résultat nutritionnel de qualité,

- une farine T80 dite farine bise : le meilleur compromis pour un pain quotidien, apportant minéraux, fibres et vitamines
- un levain naturel : pas de levure, pas de sucres ajoutés
- du sel de Guérande non raffiné contenant davantage de minéraux
- un pétrissage lent,
- une fermentation longue et un façonnage à la main..
- enfin, une cuisson au feu de bois naturellement !



La farine provient du blé de la ferme de Jérôme et Louis LALOUX, à Boiry sainte Rictrude.

Les céréales sont cultivées en agriculture biologique et écrasées sur meule de pierre

Vous l'avez compris, Jérôme a pris soins de sélectionner chaque ingrédient afin d'allier santé, nutrition, goût pour un produit artisanal, local et durable !

SUR RESERVATION à contact@lafermedestrognes.fr

*Pain Nature, aux 3 Graines ou Noisettes Raisins en 500gr ou 1 kg
et Farine de Blé Bise, semi complète ou complète et Farine de Sarrasin*

Vos commandes sont à venir chercher à **LA FERME le vendredi de 17h à 19h.**
30 rue de l'église 62175 BOIRY SAINTE RICTRUDE