



## Le fournil Alcaline

### Pains T80 - au poids entre 500 et 800gr

**Le Vialarain** 5,55€/kg  
Blé T80

**Graines** 7,16€/kg  
Blé T80, courge, tournesol, lin brun

**Fruits secs** 7,50€/kg  
Blé T80, noisettes, abricots, figues  
Pains façonnés (trèfle, gros fendus) ou de plus grosse taille : sur commande

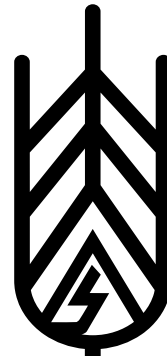
### Pains Spéciaux

**Méteil** 5,7€/kg  
Seigle T170, Blé T80 - Tourtes de 2,5kg à la coupe

**Sarrasin (sans gluten)** 9€/kg  
Sarrasin, Psyllium - pain moulé 500gr

**Pain de mie** 7,3€/kg  
Farine T80, Eau, Lait, oeufs, Sel, Beurre, huile tournesol, thangzong  
Pain moulé environ 1500gr à la coupe

A venir : pains burger, brioches, babka, fouace, et autres réjouissances!



### Points de vente :

Le Dépanneur au Viala-du-Tarn  
Le marché de Millau le vendredi  
Le marché de St affrique le samedi  
Epicerie Del País et Biocoop St Affrique :  
remplacements

**Du pain au levain « maison » exclusivement**  
Pour un pain qui se garde longtemps.

**Un mélange de farines de meule locales**  
Pour unir les qualités des blés modernes et anciens.

**Un pétrissage mécanique simulant le travail manuel**  
Pour une pâte idéalement oxygénée.

**Une longue fermentation**  
Pour un pain plus digeste.

**Un four transformé aux granulés de bois locaux**  
Pour une énergie renouvelable toujours disponible.

**3 fournées par semaine : mardi, jeudi, samedi**  
Pour un modèle d'artisanat léger et pérenne.

## Le fournil Alcaline

PAINS ET RÉJOUISSANCES

VIALA-DU-TARN