



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

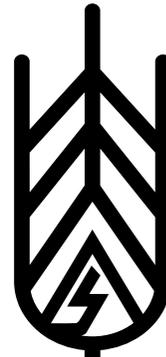
Pains Spéciaux

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