

Le Fournil des Bocages

MEUNERIE  BOULANGERIE

- Pains naturels
- Pains spéciaux : aux graines, complet, noisette, noix, graines de courge, huile d'olive/origan, seigle, comté, olives vertes, figes...



Toute notre production est certifiée « issue de l'agriculture biologique »



- Pains sans gluten
- Pains au petit épeautre
- Brioche

Nos méthodes

- Nous utilisons du blé picard que nous moulons sur meule de pierre dans la semaine pour fabriquer nos pains. Le farine est de type 80 (T80) qui est un bon compromis entre teneur en minéraux et teneur en son.
- La panification se fait au levain naturel :
 - meilleure assimilation des minéraux de la farine,
 - meilleure digestion grâce à la fermentation lactique
 - conservation du pain pendant plusieurs jours.
- Il n'y a pas d'ajout de gluten ni autres additifs dans les farine contrairement à la quasi-totalité des boulangeries. Les pâtes sont plus difficiles à travailler.
- Nos pâtes sont assez hydratées pour favoriser une mâche moelleuse et une conservation accrue. Les pâtes bien hydratées sont plus coulantes et collantes : on court le risque d'avoir des pains plus plats.

- 5 ans d'activité
- Équipe de 3 personnes



151 rue Pierre Duchemin
Les Bocages
60310 THIESCOURT
03.44.20.91.61
abouny@free.fr

