

PAINS NATURELS AU LEVAIN

INGRÉDIENTS MISE EN OEUVRE

FARINE Froment (blé), seigle et petit épeautre bio et local, semé, récolté, stocké, trié et moulu à la ferme.
Gaec Le Regain (Johann) et EARL Baltassat (Raphaël), paysans meuniers.
Mouture « astrié », type T80 et T110.
90 % Farine Johann, 10 % Farine Raphaël pour « Le Pain Blanc » et le « Le 110 »
70 % Farine Johann, 30 % Farine Raphaël (Seigle) pour le « Ô Seigle »
100 % Farine Johann pour « L'Apôtre »

EAU Du réseau d'eau.
Traitement (Filtration Céramique) + Dynamisation à l'étude

LEVAIN Levain de Froment (blé) type T110.

SEL Sel Fin de Guérande, non raffiné, Mention Nature et Progrès

FEU Four « Panyol » à chauffe directe (feu sur la sole de cuisson)
Bois du Jura : Charbonette (Branches des arbres coupés)

MISE EN OEUVRE Cédric RAVONEL : Boulanger Chef et co-gérant.
Bruno BADET : Gérance, Commercial, et Boulanger
Réseau d'entraide locale.

« LE DEMI-COMPLET »

Farine de froment T80 Eau, Levain, Sel

GAMME de PAIN

« LE 110 »

Farine de froment T110, Eau,
Levain, Sel

« Ô SEIGLE »

Farine de froment T110 Farine de
seigle T110 Eau, Levain, Sel

« L'APÔTRE »

Farine de petit épeautre Eau,
Levain, Sel

AMAP	odamap	AMAP LE PAIN DE LANGIN
Nom et Prénom:		
CONTRAT	46	SEMAINES

FARINE Froment (blé), seigle et petit épeautre bio et local, semé, récolté, stocké, trié et moulu à la ferme.
Gaec Le Regain (Johann) et EARL Baltassat (Raphaël), paysans meuniers.
Mouture « astrié », type T80 et T110.

EAU Du réseau d'eau.
Traitement (Filtration Céramique) + Dynamisation à l'étude

LEVAIN Levain de Froment (blé) type T110 pour tous les pains

SEL Sel Fin de Guérande, non raffiné, Mention Nature et Progrès

FEU Four « Panyol » à chauffe directe (feu sur la sole de cuisson)
Bois du Jura : Charbonette (Branches des arbres coupés)

MISE EN OEUVRE Cédric RAVONEL : Boulanger Chef et co-gérant.
Bruno BADET : Gérance, Commercial, et Boulanger
Réseau d'entraide locale.

CHOIX du PAIN

Pré-payement et échéancier

nombre de distributions :	46 distributions
coût du contrat :	0,00 €
Paielements par chèques ou virements.	
en 1 fois	50,00 €
En 4 fois	0,00 €

Remplir « QUANTITÉ DEMANDÉE » Semaine type A et Semaine type B, Possibilité de varier -ou non- les plaisirs une semaine sur deux :

SEMAINE A					
PRODUIT	POIDS	QUANTITÉ COMMANDÉE	TOTAL	PRIX	PRIX
				du Pain	au KILO
				Toutes Taxes	Toutes Taxes
	kg	en nombre de pains	en euros	5,50%	5,50%
« Le Demi-Complet » (Farine Froment T80)	500 Grammes		0,00 €	3,35 €	6,70 €
	1 Kilo		0,00 €	6,20 €	6,20 €
	1,5 Kilos		0,00 €	9,35 €	6,23 €
« Ô Seigle » (Farine Froment T80 + 30 % T110 de seigle)	500 Grammes		0,00 €	3,35 €	6,70 €
	1 Kilo		0,00 €	6,20 €	6,20 €
	1,5 Kilos		0,00 €	9,35 €	6,23 €
« Le 110 » (Farine Froment T110)	500 Grammes		0,00 €	3,35 €	6,70 €
	1 Kilo		0,00 €	6,20 €	6,20 €
	1,5 Kilos		0,00 €	9,35 €	6,23 €
« L'Apôtre » (Farine de Petit Épeautre)	500 Grammes		0,00 €	4,75 €	9,50 €
	1 Kilo		0,00 €	8,55 €	8,55 €
	1,5 Kilos		0,00 €	12,85 €	8,57 €
			0,00 €		

« Crédit Gourmand »		0,00 €	10,00 €	10,00 €
---------------------	--	--------	---------	---------

SEMAINE B					
PRODUIT	POIDS	QUANTITÉ COMMANDÉE	TOTAL	PRIX	PRIX
				du Pain	au KILO
				Toutes Taxes	Toutes Taxes
	kg	en nombre de pains	en euros	5,50%	5,50%
« Le Demi-Complet »	500 Grammes		0,00 €	3,35 €	6,70 €
	1 Kilo		0,00 €	6,20 €	6,20 €
	1,5 Kilos		0,00 €	9,35 €	6,23 €
« Ô Seigle »	500 Grammes		0,00 €	3,35 €	6,70 €
	1 Kilo		0,00 €	6,20 €	6,20 €
	1,5 Kilos		0,00 €	9,35 €	6,23 €
« Le 110 »	500 Grammes		0,00 €	3,35 €	6,70 €
	1 Kilo		0,00 €	6,20 €	6,20 €
	1,5 Kilos		0,00 €	9,35 €	6,23 €
« L'Apôtre »	500 Grammes		0,00 €	4,75 €	9,50 €
	1 Kilo		0,00 €	8,55 €	8,55 €
	1,5 Kilos		0,00 €	12,85 €	8,57 €
			0,00 €		

23 semaines A	0,00 €	23 semaines B	0,00 €
---------------	--------	---------------	--------

TOTAL CONTRAT « 46 DISTRIS »:	0,00 €
+ CRÉDIT GOURMAND	0,00 €
TOTAL :	0,00 €