

JeanPierre

LES MOMENTS DE PLAISIR

Bayard: Farine de froment, flocons d'épeautre, germes de froment, farine de malt	2.50€
	2.25€
Blanc: Farine de froment	
Bucheron: Mélange de farine de froment et de moutures intégrales d'épeautre, de seigle, d'avoine, d'orge et de maïs.	2.70€
Complet: Mélange de farines intégrales de froment et de seigle	2.50€
Country: Farine d'avoine, gluten de blé, graines de lin, graines de tournesol, farine d'orge.	2.50€
Forestier: Froment, seigle, graines de lin, tournesol, avoine, orge, malt, farine intégral à 51%.	2.60€
Forestier de Luxe: Froment, seigle, graines de lin, tournesol, avoine, orge, malt, farine intégral à 51%.	2.70€
Millénaire: Farine partiellement intégral de froment (25%).	2.50€
Mêlé: Farine partiellement intégrale de froment (51%)	2.35€
Meunier: Lin, soja, épeautre, seigle, avoine, tournesol, sésame, pavot.	2.50€
Synergie: Farine d'épeautre, graines de courge, tournesol, lin, concassée d'épeautre, seigle.	2.70€
6 Céréales: Soja, froment, avoine, orge, seigle, lin, farine intégrale à 51%.	2.50€
6 + 4 graines: Froment, seigle, maïs, flocons d'avoine, d'orge et de millet, graines de tournesol, de soja, de lin et de sésame grillé.	2.50€
13 Céréales: Seigle, épeautre, maïs, lin brun, soja, tournesol, orge, avoine, lin jaune, sarrasin, sésame, riz, malt, farine intégrale à 51%.	2.60€
Pain des Andes: Farine de blé, graines de potiron, sésame, levain de blé, tournesol, pavot, quinoa rouge.	2.60€
Pain forêt noire: Farine de blé, seigle, orge, gruau de lupin, flocons d'avoine, malt torréfié, extrait de malt.	2.60€