

C'est où ?



Vente au fournil

Le fournil est ouvert les vendredis de 16h30 à 19h30.

Bousselet - 87380 Saint-Germain-les-Belles

GPS : N 45°35.448' / E1°29.477'



Vente aux Jardins de Pan (Saint-Vitte-sur-Brance)
Vente au Panier de Germaine (Magnac-Bourg)

Et d'autres points à venir...

C'est surtout...

boulangerie biologique

Le pain
de

Pomme

PAINES, BRIOCHES, BISCUITS

au levain naturel

C'est quoi ?



Le Pain de Pomme est une boulangerie biologique artisanale

qui propose des pains au levain naturel en fermentation longue pour une alimentation saine et nutritive. Elle allie le plaisir des papilles à un engagement local pour un avenir durable.

Le pain au levain naturel :

- Des saveurs et des arômes développés
- Une meilleure digestibilité
- Une conservation prolongée
- Des qualités nutritionnelles améliorées



C'est fait comment ?



Un travail artisanal

Les produits sont réalisés sur place avec tout le temps nécessaire pour un travail de qualité.

Des matières premières issues de l'agriculture biologique

Elles sont choisies pour leurs qualités, pour les liens tissés avec les petits producteurs et pour leur proximité géographique.

Des farines issues de variétés anciennes

sur meule de pierre. Elles ont la part belle pour leurs saveurs subtiles, leurs qualités nutritionnelles. Leur gluten fragile est mieux adapté à la digestion et elles contribuent à la préservation de la biodiversité.

Des levains naturels

Les pains sont réalisés à base de levains naturels : issus de la fermentation spontanée et lente d'un mélange d'eau et de farine.

* sauf les pains à base de farines naturellement sans gluten.

Un pétrissage court, à vitesse lente, pour éviter la

suroxydation de la pâte et en préserver la structure et les arômes.

Les pains classiques

• LE CAMPAGNE NATURE

Farine blé T80, levain seigle, sel marin non raffiné.

Pain de campagne (pain bis, pain 1/2 complet) en masse, apprécié pour le croquant de sa croûte et le moelleux de sa mie. Se décline aussi en petit ou grand pain moulé, nature ou avec topping (sésame, pavot ou tournesol).

• LE CAMPAGNE GRAINES

Farine blé T80, levain seigle, sel marin non raffiné, graines courge, tournesol, lin brun, sésame.

Les graines apportent un complément nutritif gustatif et de texture. Il est recouvert de flocons d'avoine.



Les pains spéciaux

• L'ALLEMAND 6 GRAINES

Farine seigle T170, farine blé T80, sel marin non raffiné, levain seigle, graines courge, tournesol, lin brun, lin doré, flocons d'avoine.

Shmispire du « Sechskornbrot », pain du sud de l'Allemagne, dense, particulièrement aromatique avec une excellente conservation.

• L'ALPIN

Farine de Khôtrasan, farine de petit-épeautre, levain de seigle, sel marin non raffiné.

Ce pain à base de farines intégrales associe les richesses du Khôtrasan aux vertus du petit-épeautre.



• LE RANDONNEUR

Farine blé T80, levain seigle, sel marin non raffiné, amandes noisettes, noix, cacahu, figues, abricots, cannelonges, raisins, sulfamines.

Très richement garni en fruits à coque et fruits secs, ce qui en fait un pain nutritif, réconfortant, pour les sportifs. Idéal pour un goûter ou un petit-déjeuner.

• LE RIZ SARRASIN

Farine riz, farine sarrasin, psyllium, levure fraîche, levain riz, sel marin non raffiné, huile olive.

Naturellement sans gluten.

• LE RIZ SARRASIN GRANÉ

Farine riz, farine sarrasin, psyllium, levure fraîche, levain riz, sel marin non raffiné, huile olive, pavot, tournesol, sésame, lin brun.

Naturellement sans gluten.



Sur le pouce

(sur roulement)

• LA FOCACCIA

Farine blé T65, flocons de pomme de terre, sel marin non raffiné, levure fraîche, levain blé, huile d'olive.

Pain plat italien avec une texture moelleuse grâce à l'ajout d'huile d'olive lors du pétrissage. Sert de base pour des sandwichs.

• LA PIZZA ROMANA

Ferme blé T65, huile olive, levure fraîche, sel.

Incarne le renouveau de la pizza de qualité et renoue avec la tradition de la pizza comme pain plat accommodé simplement d'ingrédients frais de saison.



• LE PAIN DE MIE

Farine blé T65, lait, sucre blond de canne, sel marin, non raffiné, levure fraîche, levain blé, huile olive, beurre.

Pain très légèrement sucré caractérisé par son absence de croûte et le moelleux de sa mie.

• LES FOUGASSES

Farine blé T65, sel, levain seigle, huile d'olive.

OLIVES, TOMATES SÈCHES, HERBES DE PROVENCE / ROQUEFORT, NOIX, FIGUE / CHEVRE, MIEL, NOISETTES

Originaires de Provence, la fougasse est un pain plat, alvéolé et ajouré. Pain facile à partager et à rompre, idéal pour un apéritif ou à manger avec une soupe ou une salade.

LES BRIOCHES

• LA VENDÉENNE TRESSÉE

NATURE (farine blé T65, sucre canne blond, sel marin non raffiné, œufs, beurre, crème fraîche, levure fraîche).

AUX 2 CHOCOLATS (pâte nature, pépites chocolat noir, pépites chocolat lait).

AUX FRUITS CONFITS (pâte nature, fruits confits).

• LES BRIOCHETTES

NATURE / AUX 2 CHOCOLATS / AUX FRUITS CONFITS

• LA POMPE PROVENÇALE

Farine blé T65, sucre canne blond, sel marin non raffiné, levure fraîche.

HUILE ESSENTIELLE VERVÈNE / FLEUR D'ORANGER AMIS VERT.

Pour 8, pour 4 ou individuel (à commander).

Pain plat brioché, légèrement sucré et délicatement parfumé à l'huile d'olive. Fait traditionnellement partie des 15 desserts du Noël provençal.



• LES SABLÉS LIMOUSINS

Farine sarasin, farine chataign, beurre de coco, sucre canne blond, sel marin non raffiné, poudre levante, pépites chocolat noir.

A base de farines du Limousin. Naturellement sans gluten.

• LES SABLÉS SÉSAME

Farine blé T65, beurre, sucre canne blond, sel marin non raffiné, œuf, sésame.

• LES ROCHERS COCO

Noix de coco, blanc d'œuf, sucre canne blond.

Naturellement sans gluten.

mais aussi...

• GRESSINS

Farine T65, sucre blond de canne, sel, huile olive, levure fraîche.

Petit pain sec et long originaire de Turin en Italie.

Se mange comme amuse-gueules à l'apéritif.

• BOULES D'ÉNERGIE

Petites, rondes, gourmandes et ultra saines, les Boules d'énergie sont des petites collations idéales pour booster l'organisme. Totalement crues, sans sucres ou matières grasses ajoutés, à base de fruits secs ou à coque, de céréales, de graines.



• GRANOLA