

Produits proposés :

(Tous les pains sont au levain naturel)

25 sortes de pain.

Brioche.

Petites gourmandises.

Broyé du Poitou.



Pain aux 4 graines

Pain 100 %
Petit épeautre



En plus des produits proposés régulièrement, l'éco-pain bio vous propose une spécialité en lien avec la dimension culturelle du Nombriil du Monde :

La spécialité 'Nombriil du Monde' (un pain pour fête, événement particulier qui contient un mot, une phrase, une histoire, un conte selon vos désirs).

C'est un plus pour vos invités et une surprise pour chacun.



Le fournil l'éco-pain bio est à votre disposition pour toute commande de pains spéciaux. Il essaiera de répondre à vos souhaits....

N'hésitez pas à vous renseigner.

Les céréales proviennent du Poitou Charentes et sont produites par un groupement d'agriculteurs de Charentes.



*Pains biologiques
au levain naturel*



Certification Ecocert
pour l'ensemble des
produits.

Siret : 53174764000013

LE PAIN BIOLOGIQUE AU LEVAIN

Par la richesse en fibres, il agit sur les problèmes de constipation et limite l'assimilation des graisses. Il est recommandé aux adolescents et aux sportifs.

... Quelle farine ?

Le pain, réalisé avec une farine de blé complète ou semi-complète, d'origine biologique*, écrasée sur meule de pierre, nourrit et évite les grignotages. Ceci est dû à la présence des éléments nutritifs essentiels contenus dans cette farine. Elle conserve ses protéines, ses vitamines (B, E), ses minéraux.

*Si elle n'était pas d'origine biologique, cette farine contiendrait des résidus de produits phytosanitaires.

... Quel levain ?

Le levain naturel permet d'assimiler les minéraux en détruisant l'acide phytique contenu dans les céréales et améliore la digestibilité du pain. (ce que ne fait pas la levure dans le pain conventionnel).

... Une longue conservation

Ce pain peut se conserver plusieurs jours sans que cela altère ses qualités gustatives. Il est plus aromatique qu'un pain à la levure.

... Une fabrication éco-responsable

Nos produits respectent l'environnement dans leur fabrication (four à bois, bonne isolation du four et du bâtiment pour éviter les pertes d'énergie, utilisation de parisiens). Le pain que vous dégusterez est cuit dans un four à bois.

Présent sur les Marchés de :

SECONDIGNY de 17 H à 19 h
(marché fermier) le vendredi soir

BRESSUIRE (les Halles)
le samedi matin

Je distribue du pain dans les entreprises, auprès d'associations de consommateurs, d'AMAP.

Livraison possible :

Selon les quantités commandées .

Possibilité de s'organiser à plusieurs :
- soit pour venir au fournil.

- soit pour trouver un lieu de dépôt commun.

Contactez le Fournil pour prévoir au mieux le moins de déplacement possible afin de préserver l'environnement.

Je fabrique le lundi, le mardi, le mercredi et le vendredi.

Les pains sont disponibles au fournil le soir à partir de 17 H et le lendemain après le marché.

Je vous invite à venir visiter la fabrication et la cuisson du pain. Pour cela, n'hésitez pas à prendre rendez-vous.

Contact :

L'ECO-PAIN BIO
Chez Bernard Caquineau
Bourg de Pougne
79130 POUGNE HERRISSON
Tél. 06-78-96-18-60
Mél. lecopainbio@orange.fr