

# FICHE TECHNIQUE

Baguette Bio "LA SAINT GENIES"  
200 grammes

**AAB**  
Artisan Boulanger Passionné  
Le Pain de Saint Genies

## DESCRIPTION DU PRODUIT

- # Gamme : Pain cuit
- # Type : Baguette Biologique

## COMPOSITION - RECETTE - PRÉSENTATION DU PRODUIT

- # Ingrédients : Farine\* bio T80 (meule de pierre), farine\* bio, sel marin non raffiné, eau
- # Composition Nutritionnelle : valeur énergétique kcal/100 gr (237,7),  
glucides (52%), lipides (1,1%), protéines (9,8%)
- # Allergènes : Gluten contenu dans la matière première qu'est le blé
- # Caractéristiques : poids moyen cuit de 200 gr, longueur de 45 cm +/- 3 cm,  
scarification avec 4 coups de lame et cuisson dans un four à sole traditionnel
- # Eléments Fermentatifs : levain liquide\*\* avec ferment d'origine bio pour une meilleure saveur et conservation

*Cette baguette bio est fabriquée de façon artisanale dans le plus grand respect des règles de fabrication des produits bio. Elle correspond parfaitement aux exigences requises par les professionnels de restauration collective et des collectivités pour une bonne couverture des besoins alimentaires et le maintien de bonnes habitudes alimentaires.*

\* : la matière première des farines utilisées sont des blés tendres bio panifiables issus de la région Occitanie (Aveyron). Ces blés sont issus en totalité de l'agriculture respectueuse de l'environnement, sans additifs, non génétiquement modifiés et 100% français. Ils sont écrasés sur une meule de pierre; tamisés de façon à ne pas oxyder les farines, garder intact le germe et conserver les qualités nutritionnelles de la farine. Le choix est fait sur des farines équilibrées et régulières pour une meilleure panification.

\*\* : cette méthode de fermentation donne de grandes qualités au pain ainsi fabriqué comme une croûte ni trop fine ni trop épaisse, parfaitement croustillante; une mie dans laquelle toute la richesse aromatique des composants de la farine est préservée et un temps de conservation augmenté.

## BÉNÉFICES - QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT

- # Aspect : Une croûte dorée, brillante, croustillante et une mie ambrée, fondante, goûteuse, alvéolée
- # Fraîcheur : Un pain frais avec le maintien des caractéristiques sensorielles du pain (croustillant, moelleux...)
- # Texture : Une mie aérée et légère avec de belles alvéoles et une croûte ni trop fine, ni trop épaisse
- # Flaveur : Une saveur de blé et des arômes évoquant la noisette
- # Goût: Une mâche souple, agréable en bouche avec des notes de noisette venant du levain liquide

Le mélange de farines bio de différents types permet d'obtenir un pain aéré et nourrissant à souhait. Une excellente digestion due à un pointage en bac, une fermentation lente et un façonnage à la main.

## CONDITIONNEMENT - STOCKAGE DU PRODUIT

- # Conditionnement : Poche kraft alimentaire respectant les normes environnementales en vigueur
- # Stockage : A conserver à température ambiante, à l'abri de l'air, de l'humidité et toute source de chaleur
- # DLUO ou Date Limite d'Utilisation Optimale : 24H00

*Etre Artisan Boulanger, c'est l'amour du Métier, de la Qualité et du Bon Pain !  
Afin de préserver les qualités nutritionnelles et le vrai goût du pain, il choisit chaque matière première entrant dans la composition de sa baguette bio et maîtrise chaque étape de sa production artisanale (pétrissage, fermentation, cuisson...)*