

# Pains&Pots

## Fiches techniques

NOM COMMERCIAL	POIDS	DLC/DDM	T° DE STOCKAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	ARGUMENTS DE VENTE Pains&Pots
<b>GAMME BOULANGERIE</b>					Tous nos pains sont fabriqués le jour de la livraison à partir de levain naturel et de farines locales.
Baguette	250 g	1 j		Farine T65 du Lauragais*, Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, levure boulangère**, sel	Baguette à la mie bien alvéolée fabriquée avec du levain naturel.
Petit pain de campagne T80	450 g	2 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, sel de Camargue	Petit pain bis au levain classique.
Pain complet T110 moulé	500 g	2 j		Farine de blé complète* T 150, eau, levain naturel*, sel de Camargue	Le pain complet est riche en fibres, vitamines et minéraux. Son format moulé facilite la découpe.
Ciabatta à l'huile d'olive	350 g	2 j		Farine T65 du Lauragais*, eau, huile d'olive*, levure boulangère**, sel	Pain italien à l'huile d'olive. Mie bien alvéolée, et texture ultra-moelleuse !
Tourte de seigle Auvergnate	500 g	2 j		Farine de seigle T130*, levain naturel *, eau, sel de Camargue	Fabriqué 100% à partir de farine de seigle, cette méthode de fabrication auvergnate par ébullition de la farine à l'eau chaude est à l'origine de son aspect craquelé. Le seigle est également riche en fer, zinc, manganèse et fibres.
Pain aux noix du Périgord	350 g	2 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, noix du Périgord*, levain naturel*, sel de Camargue	Ce pain est fabriqué à partir de farine demi-complète et de noix du Périgord sélectionnées rigoureusement par notre Chef Boulanger qui en est originaire. Il accompagne à merveille le fromage.
Pain aux graines	500 g	2 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, graines de lin*, sarrasin*, tournesol*, soja éclaté*, sel de Camargue	Ce pain, en plus d'être tendre et croustillant, est composé d'un mélange de 4 graines riches en fibres, en fer, en vitamines, en oméga-3 et minéraux.
Pain aux blés anciens	500 g	2 j		Farine de blés anciens T80*, Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, sel de Camargue	Ce pain est élaboré à partir de blés anciens, selon arrivage du meunier : Rouge de Bordeaux, Bladette de Puylaurens, mélange de blés de population... L'avantage ? Ces blés contiennent un gluten non modifié qui rend le pain plus digeste.
Lo Torcit Pain Occitan	700 g	2 j		80% Farine T65 du Lauragais*, 20% Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, sel de Camargue	C'est un pain 100% occitan, fabriqué à partir de farine bio du Lauragais et de levain naturel. Il est grillé sur lui-même lors de l'enfournement ce qui lui confère son aspect rustique.
Pain naturellement sans gluten NATURE moulé	500 g	2 j		Farines naturellement sans gluten* (riz*, maïs*, maïs toasté*, sarrasin*, tapioca*), eau, levain de riz*, féculé de pomme de terre*, psyllium*, miel*, levure boulangère**, sel de Camargue	De nombreux essais ont été nécessaires pour obtenir une mie moelleuse et alvéolée sans utiliser de farine de blé. Notre secret ? L'utilisation de fibres naturelles de psyllium qui permettent de conférer son élasticité à la pâte. <b>Attention ! Ce pain est fabriqué dans un laboratoire qui utilise de la farine de blé, des traces de gluten peuvent être présentes.</b>
Pain naturellement sans gluten aux graines moulé	500 g	2 j		Farines naturellement sans gluten* (riz*, maïs*, maïs toasté*, sarrasin*, tapioca*), eau, levain de riz*, mélange de graines* (lin*, sarrasin*, tournesol*, soja éclaté*), féculé de pomme de terre*, psyllium*, miel*, levure boulangère**, sel de Camargue	De nombreux essais ont été nécessaires pour obtenir une mie moelleuse et alvéolée sans utiliser de farine de blé. Notre secret ? L'utilisation de fibres naturelles de psyllium qui permettent de conférer son élasticité à la pâte. <b>Attention ! Ce pain est fabriqué dans un laboratoire qui utilise de la farine de blé, des traces de gluten peuvent être présentes.</b>
Pain de khorasan	400 g	2 j		Farine de khorasan*, farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, sel de Camargue	Le Khorasan est également connu sous le nom commercial de Kamut. C'est une variété de blé ancienne originaire de la région de Khorassan (au nord-est de l'Iran).
Pain de petit épeautre moulé	400 g	2 j		Farine de petit épeautre*, farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, 1% farine de maïs torréfiée*, sel de Camargue.	L'engrain ou « petit épeautre » est l'une des premières céréales domestiquée par l'homme. Elle est naturellement pauvre en gluten mais riche en magnésium, calcium et acides aminés essentiels.
Grand pain de campagne T80	800 g	2 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, levain naturel*, sel de Camargue	Grand pain bis au levain classique. Son grand format lui confère une meilleure conservation.
Pain au maïs moulé	400 g	2 j		Farine T65 et T80 du Lauragais*, farine de maïs*, graines de tournesol*, levain naturel*, levure boulangère**, sel, curcuma*	Notre pain au maïs saura se faire remarquer par sa couleur jaune vif due naturellement au maïs mais aussi à une pointe de curcuma qui entre dans sa composition. Quelques graines de tournesol apportent un peu de peps à la recette.



NOM COMMERCIAL	POIDS	DLC/DDM	T° DE STOCKAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	ARGUMENTS DE VENTE <b>Pains&amp;Pots</b>
<b>GAMME PAINS A LA COUPE</b>					C'est leur format qui confère à ces grandes miches de pain leur longue conservation. La taille des tartines que l'on peut en faire est également très appréciable.
<b>Pain cranberry noisette</b>	500 g 1000 g 2000 g	3 j		<b>Farine T80 du Lauragais*</b> , eau, <b>levain naturel*</b> , cranberries*, <b>noisettes*</b> , sel de Camargue	Pain bis au levain agrémenté d'un mélange gourmand de cranberries et de noisettes. Il est idéal pour le petit déjeuner ou pour accompagner le fromage.
<b>Pain aux noix du Périgord</b>	2000 g	3 j		<b>Farine T80 du Lauragais*</b> , eau, <b>noix du Périgord*</b> , <b>levain naturel*</b> , sel de Camargue	Ce pain est fabriqué à partir de farine demi-complète et de noix du Périgord sélectionnées rigoureusement par notre Chef Boulanger qui en est originaire. Il accompagne à merveille le fromage.
<b>Pain aux graines</b>	2000 g	3 j		<b>Farine T80 du Lauragais*</b> , eau, <b>levain naturel*</b> , graines de <b>lin*</b> , sarrasin*, tournesol*, <b>soja éclaté*</b> , sel de Camargue	Ce pain, en plus d'être tendre et croustillant, est composé d'un mélange de 4 graines riches en fibres, en fer, en vitamines, en oméga-3 et en minéraux.
<b>Pain de campagne</b>	2000 g	3 j		<b>Farine T80 du Lauragais*</b> , eau, <b>levain naturel*</b> , sel de Camargue	Grand pain bis au levain classique. Son grand format lui confère une meilleure conservation.
<b>Tourte de seigle Auvergnate</b>	2000 g	3 j		<b>Farine de seigle T130*</b> , <b>levain naturel *</b> , eau, sel de Camargue	Fabriqué 100% à partir de farine de seigle, cette méthode de fabrication auvergnate par ébouillantage de la farine à l'eau chaude est à l'origine de son aspect craquelé. Le seigle est également riche en fer, zinc, manganèse et fibres.
<b>Pain naturellement sans gluten aux graines moulé</b>	1200 g	3 j		Farines naturellement sans gluten* (riz*, maïs*, maïs toasté*, sarrasin*, tapioca*), eau, levain de riz*, mélange de graines* (lin*, sarrasin*, tournesol*, <b>soja éclaté*</b> ), fécule de pomme de terre*, psyllium*, miel*, levure boulangère**, sel de Camargue	De nombreux essais ont été nécessaires pour obtenir une mie moelleuse et alvéolée sans utiliser de farine de blé. Notre secret ? L'utilisation de fibres naturelles de psyllium qui permettent de conférer son élasticité à la pâte. <b>Attention ! Ce pain est fabriqué dans un laboratoire qui utilise de la farine de blé, des traces de gluten peuvent être présentes.</b>
<b>Pain naturellement sans gluten NATURE moulé</b>	1200 g	3 j		Farines naturellement sans gluten* (riz*, maïs*, maïs toasté*, sarrasin*, tapioca*), eau, levain de riz*, fécule de pomme de terre*, psyllium*, miel*, levure boulangère**, sel de Camargue	De nombreux essais ont été nécessaires pour obtenir une mie moelleuse et alvéolée sans utiliser de farine de blé. Notre secret ? L'utilisation de fibres naturelles de psyllium qui permettent de conférer son élasticité à la pâte. <b>Attention ! Ce pain est fabriqué dans un laboratoire qui utilise de la farine de blé, des traces de gluten peuvent être présentes.</b>
<b>Pain complet</b>	1000 g 2000 g	3 j		<b>Farine de blé complète* T 150</b> , eau, <b>levain naturel*</b> , sel de Camargue	Le pain complet est riche en fibres, vitamines et minéraux. Son format moulé facilite la découpe.
<b>Pain de khorasan</b>	1000 g	3 j		<b>Farine de khorasan*</b> , <b>farine T80 du Lauragais*</b> , eau, <b>levain naturel*</b> , sel de Camargue	Le Khorasan est également connu sous le nom commercial de Kamut. C'est une variété de blé ancienne originaire de la région de Khorassan (au nord-est de l'Iran).
<b>Pain de petit épeautre</b>	1000 g	3 j		<b>Farine de petit épeautre*</b> , <b>farine T80 du Lauragais*</b> , eau, <b>levain naturel*</b> , 1% farine de maïs torréfiée*, sel de Camargue	L'engrain ou « petit épeautre » est l'une des premières céréales domestiquée par l'homme. Elle est naturellement pauvre en gluten mais riche en magnésium, calcium et acides aminés essentiels.

<b>GAMME VIENNOISERIE</b>					Nos viennoiseries sont exclusivement fabriquées maison et façonnées à la main. Nous utilisons un beurre d'Isigny et du lait fermier.
<b>Fougasse à l'anis</b>	300 g	2 j		<b>Farine T65 du Lauragais*</b> , <b>lait*</b> , <b>œufs*</b> , sucre*, fleur d'oranger*, levure**, anis*, sel	La Fougasse permettait à l'origine au boulanger de s'assurer que le four à bois était à bonne température, avant d'enfourner le pain. Chez Pains&Pots elle se décline aux olives, à la tomate ou encore à l'anis selon la recette traditionnelle.
<b>Brioche vendéenne</b>	350 g	3 j		<b>Farine T65 du Lauragais*</b> , <b>œufs*</b> , <b>beurre*</b> , sucre de canne*, <b>lait*</b> , <b>crème épaisse*</b> , fleur d'oranger*, <b>rhum*</b> , levure**, sel de Camargue	Spécialité de Vendée, cette Brioche tressée à la main et à la mie filandreuse est délicatement parfumée au rhum et à la fleur d'oranger. Notre Chef Boulanger a acquis ce savoir-faire au cours de son Tour de France de Compagnon du Devoir.
<b>Brioche aux pépites de chocolat</b>	330 g	3 j		<b>Farine T 65 du Lauragais*</b> , <b>œufs*</b> , pépites de chocolat*, <b>beurre*</b> , sucre de canne*, <b>lait*</b> , levure**, sel de Camargue	Brioche ultra-moelleuse aux pépites de chocolat, parfaite pour le petit déjeuner ou le goûter. Elle fait aussi le bonheur des enfants.
<b>Croissant</b>	80 g	1 j		<b>Farine T65 du Lauragais*</b> , <b>beurre AOP d'Isigny*</b> , sucre de canne*, <b>œufs frais*</b> , levure boulangère**, sel de Camargue	Pour nos petites viennoiseries, en plus des matières premières issues de productions locales (farine, œufs, sel), nous avons sélectionné un beurre AOP d'Isigny. Le chocolat noir utilisé est issu du commerce équitable.
<b>Pain au chocolat</b>	80 g	1 j		<b>Farine T65 du Lauragais*</b> , <b>beurre AOP d'Isigny*</b> , chocolat noir*, sucre de canne*, <b>œufs frais*</b> , levure boulangère**, sel de Camargue	



NOM COMMERCIAL	POIDS	DLC/DDM	T° DE STOCKAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	ARGUMENTS DE VENTE <b>Pains&amp;Pots</b>
<b>GAMME VIENNOISERIE</b>					Nos viennoiseries sont exclusivement fabriquées maison et façonnées à la main. Nous utilisons un beurre d'Isigny et du lait fermier.
<b>Viennoise au chocolat</b>	150 g	1 j		<b>Farine T65 du lauragais*</b> , pépites de chocolat noir*, <b>beurre *</b> , <b>lait*</b> , sucre de canne*, levure boulangère**, sel de Camargue	Inventées en Autriche, les viennoises ou « petits pains viennois » se rapprochent du pain au lait ou du pain brioché. Nous les déclinons aussi au chocolat.
<b>Viennoise nature</b>	150 g	1 j		<b>Farine T65 du lauragais*</b> , <b>beurre *</b> , <b>lait*</b> , sucre de canne*, levure boulangère**, sel de Camargue	
<b>Maxi cookie noisette</b>	80 g	7 j		<b>Farine*</b> , pépites de chocolat*, sucres*, <b>œufs*</b> , <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, <b>noisettes*</b> , Pâte à tartiner maison*(sucre*, <b>noisettes*</b> , <b>chocolat au lait*</b> , cacao*, <b>poudre de lait*</b> ), poudre à lever*, sel*	Grand cookie au coeur moelleux recouvert de noisettes et de pâte à tartiner faite maison.
<b>Maxi cookie cacahuète</b>	80 g	7 j		<b>Farine*</b> , pépites de chocolat*, sucres*, <b>œufs*</b> , <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, <b>cacahuètes*</b> , caramel au beurre salé maison*(sucre*, <b>beurre*</b> , <b>crème*</b> , sel*), poudre à lever*, sel	Grand cookie au coeur moelleux recouvert de cacahuètes, de beurre de cacahuète et d'un caramel beurre salé maison.
<b>Briochette fourrée au caramel beurre salé</b>	120 g	2 j		Caramel au <b>beurre salé maison*</b> (sucre*, <b>beurre*</b> , <b>crème*</b> , sel*), <b>farine*</b> , <b>œufs*</b> , <b>beurre*</b> , sucre*, <b>poudre d'amande*</b> , <b>lait*</b> , <b>crème*</b> , fleur d'oranger*, levure boulangère**, sel	Briochette recouverte d'un craquelin aux amandes et fourrée d'un coeur caramel beurre salé.
<b>Briochette fourrée choconoisette</b>	120 g	2 j		Pâte à tartiner maison*(sucre*, <b>noisettes*</b> , <b>chocolat au lait*</b> , cacao*, <b>poudre de lait*</b> ), <b>farine*</b> , <b>œufs*</b> , <b>beurre*</b> , sucre*, poudre d'amande*, lait*, crème*, fleur d'oranger*, levure boulangère**, sel	Briochette recouverte d'un craquelin amande-cacao et fourrée d'un coeur de pâte à tartiner maison.
<b>Torsade au chocolat</b>	100 g	1 j		<b>Farine*</b> , <b>beurre*</b> , pépites de chocolat*, <b>lait*</b> , sucre*, <b>œufs*</b> , levure boulangère**, miel*, sel, amidon de maïs*	Pâte à croissant vrillée garnie de crème pâtissière et de pépites de chocolat.
<b>Pain au raisin</b>	100 g	1 j		<b>Farine*</b> , <b>beurre*</b> , raisins*, <b>lait*</b> , sucre*, <b>œufs*</b> , levure boulangère**, miel*, sel, amidon de maïs*	Pâte à croissant roulée garnie de crème pâtissière et de raisins.

<b>GATEAUX DE VOYAGES</b>					Concoctées principalement à partir de matières premières locales, nos gâteaux de voyage, comme leur nom l'indique sont adaptés pour un transport sans glacière.
<b>Cake au citron</b>	370 g	7 j		<b>Œufs*</b> , sucre de canne*, <b>farine*</b> , <b>crème fraîche*</b> , citrons confits*, poudre d' <b>amande*</b> , <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, <b>lait*</b> , poudre à lever*, jus de citron*, sel, zestes de citron*	Notre Cake au Citron convient pour 5 personnes. Ses délicieuses notes citronnées et son moelleux sauront vous séduire. Notre secret ? Des matières premières bio et locales pour un résultat gourmand et acidulé.
<b>Cake à l'orange</b>	370 g	7 j		<b>Farine*</b> , sucre de canne*, <b>œufs*</b> , <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, <b>lait*</b> , poudre d' <b>amande*</b> , oranges confite*, <b>noisettes*</b> , poudre à lever*, sel, rhum*	Notre Cake Orange-Noisette avec ses délicieuses notes d'agrumes s'accorde parfaitement avec la douceur de la noisette. Nous utilisons des matières premières bio et locales pour un résultat moelleux et gourmand.
<b>Cake au chocolat</b>	370 g	7 j		<b>Farine*</b> , sucre de canne*, chocolat noir*, <b>œufs*</b> , <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, poudre de cacao*, <b>lait*</b> , poudre d' <b>amande*</b> , poudre à lever*, sel	Avec sa texture moelleuse proche du brownies, ce cake saura ravir les amateurs de chocolat
<b>Tarte rustique pomme - noisette</b>	500 g 4 pers	3 j		Pommes au four*, <b>beurre*</b> , <b>farine*</b> , <b>œufs*</b> , sucre*, poudre d' <b>amandes*</b> , <b>noisettes</b> torréfiées*, eau, <b>lait*</b> , fécule de pomme de terre*, sel de Camargue	Cette tarte se compose d'une pâte feuilletée pur beurre croustillante, d'un fond de crème d'amandes et de pommes rôties. Elle est parsemée d'éclats de noisettes torréfiées.
<b>Flan à la vanille</b> par 4 ou 8 parts	175 g / part	3 j		<b>lait*</b> , crème*, sucre*, <b>œufs*</b> , <b>farine*</b> , amidon de maïs*, <b>beurre*</b> , extrait de vanille*, sel	Notre flan crémeux se compose d'une pâte feuilletée croustillante et la crème vanille est fabriquée à partir d'œufs et de lait issus de productions locales.
<b>Brownie naturellement sans gluten et sans lactose</b> par 6 parts	125 g / part	7 j		Sucre*, <b>œufs*</b> , Chocolat noir*, huile de coco*, huile de tournesol*, <b>cacahuètes*</b> , mélange de farines naturellement sans gluten* (riz, maïs, sarrasin, tapioca, psylliume, tapioca), <b>noisettes*</b> , <b>noix*</b> , poudre de cacao*, sel	Notre Brownie convient pour les personnes intolérante au gluten ou au lactose, mais pas que ! Sa texture moelleuse et sa garniture de noisettes, noix et cacahuètes fera fondre tous les gourmands. <b>Attention ! Ce gâteau est fabriqué dans un atelier qui utilise de la farine de blé, des traces de gluten peuvent être présentes.</b>



NOM COMMERCIAL	POIDS	DLC/DDM	T° DE STOCKAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	ARGUMENTS DE VENTE Pains&Pots
<b>GAMME SALÉE (TRAITEUR)</b>					
				Notre gamme salée vous permettra de diversifier votre offre de snacking.	
Fougasse aux olives	350 g	2 j		Farine T65 du Lauragais*, lait*, eau, olives*, huile d'olive*, sucre de canne*, herbes de Provence*, sel de Camargue, levure**	La Fougasse permettrait à l'origine au boulanger de s'assurer que le four à bois était à bonne température, avant d'enfourner le pain. Chez Pains&Pots elle se décline aux olives, à la tomate ou encore à l'anis selon la recette traditionnelle.
Fougasse à la tomate	175 g	2 j		Farine*, lait*, tomates séchées*, huile d'olive*, sucre*, ail en poudre*, herbes de provence*, sel*, levure**, paprika*	Rien de tel qu'une petite fougasse aux tomates séchées pour accompagner l'apéro. Un peu d'ail, du paprika et des herbes de Provence permettent de relever le tout.
Tartelette feuilletée aux légumes	130 g	2 j		Légumes du marché*, fromage à la crème*, fromage râpé*, farine*, beurre*, moutarde*, œufs*, sel*, miel*, sucre*, levure boulangère**	Fabriqué à partir d'une pâte feuilletée croustillante, nous garnissons nos tartelettes d'une crème moutardée et de légumes frais du marché selon la saison. Cette recette convient aussi pour les végétariens.
Tartelette feuilletée poulet/curry	130 g	2 j		Poulet*, fromage à la crème*, fromage râpé*, farine*, beurre*, moutarde*, œufs*, ail en poudre*, curry*, sel*, miel*, sucre*, levure boulangère**	Nos tartelettes salées sont fabriquées sur une base de pâte feuilletée. Sur une base de crème au curry elles sont garnies de morceaux de poulet fermier local et de légumes du marché.
Focaccia aux légumes de saison par plaque de 8 parts	120 g / part	1 j		Farine*, légumes de saison*, fromage râpé*, olives*, huile d'olive*, levure boulangère**, sel	La base de la Focaccia est une pâte à pain à l'huile d'olive, épaisse et moelleuse. Elle est garnie de légumes frais de saison provenant de notre Maraîcher local (Mirepoix).

Par souci écologique nos pains sont livrés sans emballage dans des caisses réutilisables.  
Un supplément par article est facturé pour tout emballage particulier.  
Les petites viennoiseries sont vendues et emballées (si nécessaire) par lot de deux.

NOM COMMERCIAL	CONT.	DLC/DDM	T° DE STOCKAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	ARGUMENTS DE VENTE Pains&Pots
<b>GAMME CAK'ENPOT®</b>					
				<b>LES CUBES APEROS</b>	
				Pour accompagner l'apéritif nous vous proposons des petits sablés en forme de cubes, ils se déclinent en 4 saveurs.	
Cubes olive & herbes de provence	Pot de 225 mL	5 mois		Farine de blé*, huile de tournesol*, olives noires hachées* 8%, beurre*, sirop de maïs*, œufs*, crème épaisse*, sel, sucre *, vinaigre*, herbes de provence* 0,4%	Craquez pour nos cubes craquants. Délicatement dorés au four rien de tel pour accompagner votre apéritif. Pour vous faire voyager au soleil optez pour cette recette aux olives noires et aux herbes de Provence.
Cubes ail & persil	Pot de 225 mL	5 mois		Farine de blé*, huile de tournesol*, beurre*, sirop de maïs*, œufs*, crème épaisse*, sel, sucre *, poudre d'ail*1,9%, vinaigre*, persil séché*1,28%	Croquez à pleines dents dans cette version de nos cubes apéro naturellement relevée à l'ail et agrémentée d'une touche de persil. Concoctés avec amour à partir de matières premières issues de circuit-courts, ces petits sablés c'est LA bonne idée pour l'apéritif !
Cubes tomate & sésame	Pot de 225 mL	5 mois		Farine de blé*, huile de tournesol*, tomates hachées* 5.9%, beurre*, sirop de maïs*, œufs*, crème épaisse*, poudre de tomate* 2.9%, sésame*2.37%, sel, sucre*, vinaigre*, paprika*	A l'arrivée de l'été découvrez notre recette de cubes apéro à la tomate. Parsemés de quelques graines de sésame pour le croquant, c'est l'alliance parfaite ! Ces biscuits apéritif sont fabriqués artisanalement uniquement avec des matières premières de grande qualité.
Cubes moutarde à l'ancienne	Pot de 225 mL	5 mois		Farine de blé*, huile de tournesol*, beurre*, sirop de maïs*, œufs*, crème épaisse*, moutarde à l'ancienne* 2,5%, sel, sucre *, vinaigre*	Une texture croquante à souhait et quelques grains de moutarde pour donner du peps, ces incroyables petits cubes seront bientôt vos meilleurs alliés pour l'apéritif. Le secret ? Une recette simple, des ingrédients bio et locaux et bien sûr le savoir-faire de notre équipe.



NOM COMMERCIAL	CONT.	DLC/DDM	T° DE STOC-KAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	ARGUMENTS DE VENTE <b>Pains&amp;Pots</b>
----------------	-------	---------	-----------------	----------------------------------	--



## GAMME Cak'ENPOT®

### LA BISCUITERIE

La conservation de nos biscuits est garantie par une mise sous-vide dans le pot. De cette façon ils gardent leur texture initiale et les saveurs sont préservées.

<b>Meringuettes flowerpower</b>	Pot de 440 mL	10 mois		<b>Blancs d'oeufs*</b> , sucre de canne*, sucre glace*, eau de fleur d'oranger* (0,1%), pétales de fleurs séchées*	Offrez-vous un instant de détente en savourant nos petites Meringuettes aux arômes floraux. Avec une coupe de bulles, elles frétilent en bouche et leur goût s'en trouve décuplé !
<b>Cookies au chocolat</b>	Pot de 440 mL	5 mois		Farine de <b>blé*</b> , pépites de chocolat* 20% (sucre, pâte de cacao beurre de cacao), sucre de canne*, <b>oeufs*</b> , Rapadura*, <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, poudre à lever* (carbonates de sodium, tartrates de potassium), sel	Fondez-pour nos Cookies moelleux au chocolat. Fini les gâteaux durs et secs sur lesquels on se cassait les dents ! Dans le bocal les Cookies restent pareil à l'instant où ils sont sortis du four.
<b>Sablés (orange-coco, citron-pavot, chocolat)</b>	Pot de 440 mL	5 mois		Farine de <b>blé*</b> , sucre de canne*, <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, <b>jaunes d'oeufs*</b> , noix de coco rapée* (3%), poudre de cacao* (3%), graines de pavot* (3%), sel, zestes de citron* (0,5%) et d'orange* (0,5%)	Ces biscuits sablés ronds et généreux s'effritent sous la dent. Il y en a pour tous les goûts dans ce bocal: orange, coco, citron, pavot et chocolat, pas le temps de s'en lasser !
<b>Bâtonnets multigraines</b>	Pot de 440 mL	5 mois		Farine de <b>blé*</b> , sucre de canne*, mélange de graines 13%* (lin brun, tournesol, sarrasin, pavot, <b>sésame</b> , soja concassé), <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, fécule de pomme de terre*, poudre d' <b>amande</b> complète*, <b>crème épaisse*</b> , <b>jaunes d'oeufs*</b> , sel	Découvrez nos biscuits au graines dans une forme originale.

Nos biscuits sont disponibles en vrac uniquement sur pré-commande conditionnés par 1kg.

### LA PATISSERIE

La technique de conservation que nous avons mise au point pour nos pâtisseries implique un traitement thermique doux. De ce fait nous n'ajoutons ni de conservateurs ni d'additifs.

<b>Fondant au chocolat</b>	Pot de 130 mL	1 à 1,5 mois		Chocolat noir* 29% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao), sucre de canne*, <b>oeufs*</b> , <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, eau, farine de <b>blé*</b> , <b>crème liquide*</b> , chocolat au lait* 5% (sucre, <b>poudre de lait entier</b> , beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), sel	Impossible de ne pas succomber au célèbre fondant au chocolat. Fabriqué à partir d'un grand cru bio 75% Madagascar, celui-ci est à déguster après un réchauffage de 7 minutes au four à 170°C pour un intérieur ultra-coulant !
<b>Tarte au citron meringuée</b>	Pot de 130 mL	1 à 1,5 mois		<b>Oeufs*</b> , <b>crème liquide*</b> , sucre de canne*, jus de citron* (12%), farine de blé*, huile de tournesol*, sucre glace*, <b>beurre*</b> , <b>blancs d'oeufs*</b> , <b>jaunes d'oeufs*</b> , Rapadura*, fécule de pomme de terre*, sel*, zestes de citron*	La Tarte au Citron Meringuée vous invite à un voyage au soleil, à la première cuillerée elle révèle un parfum citronné avec une pointe d'acidité, rien de tel pour ravir nos papilles !
<b>Cheesecake à l'orange</b>	Pot de 130 mL	1 à 1,5 mois		<b>Fromage à la crème*</b> (29%), <b>crème épaisse*</b> , purée d'oranges* (11%) farine de <b>blé*</b> , sucre de canne*, <b>oeufs*</b> , <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, sirop de glucose*, sucre glace*, Rapadura*, fécule de pommes de terre*, jus de citron*, sel, zestes d'oranges*	Véritable tradition outre-Atlantique, le cheesecake Cak'enPot est une vraie promesse de gourmandise avec un délicieux biscuit croquant caché sous sa crème au fromage frais, dense et fondante. En touche finale, le coulis à l'orange assure le parfait équilibre entre l'intensité et l'onctuosité.
<b>Bavarois aux fruits rouges</b>	Pot de 130 mL	1 à 1,5 mois		<b>Fromage à la crème*</b> , purée de fruits rouges* (21%), <b>oeufs*</b> , sucre de canne*, <b>crème liquide*</b> , poudre d'amandes*, sirop de glucose*, huile de tournesol*, fécule de pomme de terre*, farine de <b>blé*</b> , jus de citron*, <b>jaunes d'oeufs*</b> , poudre à lever (carbonates de sodium, tartrates de potassium), sel	Composé d'un biscuit moelleux aux amandes, d'une crème et d'un coulis aux fruits rouges, le Bavarois vous permet de terminer le repas sur une note fraîche et fruitée.
<b>Coulis aux fruits rouges</b>	Pot de 115 mL	7 mois		Purée de fruits rouges*, sucre de canne*, pectine*	Notre Coulis aux Fruits Rouges est riche en fruits. Peu sucré, il reste fidèle au goût naturel et vous rappelle la fraîcheur des sous bois. Il accompagne merveilleusement bien notre Tarte au Citron Meringuée et notre Fondant au Chocolat Cak'ENPOT.

