

# 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 et de farines locales.					
Baguette	250 g	1 j		Farine T65 du Lauragais*, Farine T80 du Lauragais*, eau, levain*, levure boulangère**, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé)</i>	Baguette à la mie bien alvéolée fabriquée avec du levain.
Petit pain de campagne T80	450 g	2 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, levain*, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé)</i>	Petit pain bis au levain classique.
Pain complet T110 moulé	500 g	2 j		Farine de blé complète* T 150, eau, levain*, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé)</i>	Le pain complet est fabriqué avec une farine riche en son. 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 <i>Allergènes : gluten (blé)</i>	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*, eau, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé), seigle</i>	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.
Pain aux noix du Périgord	350 g	2 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, noix du Périgord*, levain*, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé), noix</i>	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*, graines de lin*, sarrasin*, tournesol*, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé)</i>	Ce pain, en plus d'être tendre et croustillant, est composé d'un mélange de 3 graines.
Pain aux blés anciens	500 g	2 j		Farine de blés anciens T80*, Farine T80 du Lauragais*, eau, levain*, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé)</i>	Ce pain est élaboré à partir de blés anciens, selon arrivage du meunier : Rouge de Bordeaux, Bladette de Puylaurens, mélange de blés de population...
Lo Torcit Pain Occitan	700 g	2 j		80% Farine T65 du Lauragais*, 20% Farine T80 du Lauragais*, eau, levain*, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé)</i>	C'est un pain 100% occitan, fabriqué à partir de farine bio du Lauragais et de levain. Il est grillé sur lui-même lors de l'enfournement ce qui lui confère son aspect rustique.
Pain sans blé NATURE moulé	500 g	2 j		Farines sans blé* (riz*, maïs*, maïs toasté*, sarrasin*, tapioca*), eau, levain de riz*, féculé de pomme de terre*, psyllium*, miel*, levure boulangère**, sel de Gruissan <i>Allergènes : traces de gluten possible</i>	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 sans blé GRAINES moulé	500 g	2 j		Farines sans blé* (riz*, maïs*, maïs toasté*, sarrasin*, tapioca*), eau, levain de riz*, mélange de graines* (lin*, sarrasin*, tournesol*, féculé de pomme de terre*, psyllium*, miel*, levure boulangère**), sel de Gruissan <i>Allergènes : traces de gluten possible</i>	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*, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (khorasan, blé)</i>	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*, 1% farine de maïs torréfiée*, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (petit épeautre, blé)</i>	L'engrain ou « petit épeautre » est l'une des premières céréales domestiquée par l'homme. Il est réputé pour son goût de noisette et sa texture tendre.
Grand pain de campagne T80	800 g	2 j		Farine T80 du Lauragais*, eau, levain*, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé)</i>	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*, levure boulangère**, sel, curcuma* <i>Allergènes : gluten (blé)</i>	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*</b> , cranberries*, <b>noisettes*</b> , sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé), noisette</i>	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*</b> , sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé), noix</i>	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*</b> , graines de <b>lin*</b> , sarrasin*, tournesol*, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé)</i>	Ce pain, en plus d'être tendre et croustillant, est composé d'un mélange de 3 graines.
<b>Pain de campagne</b>	2000 g	3 j		<b>Farine T80 du Lauragais*</b> , eau, <b>levain*</b> , sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé)</i>	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 *</b> , eau, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (seigle, blé)</i>	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.
<b>Pain sans blé GRAINES moulé</b>	1200 g	3 j		Farines sans blé* (riz*, maïs*, maïs toasté*, sarrasin*, tapioca*), eau, levain de riz*, mélange de graines* (lin*, sarrasin*, tournesol*, fécula de pomme de terre*, psyllium*, miel*, levure boulangère**), sel de Gruissan <i>Allergènes : traces de gluten possible</i>	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 sans blé NATURE moulé</b>	1200 g	3 j		Farines sans blé* (riz*, maïs*, maïs toasté*, sarrasin*, tapioca*), eau, levain de riz*, fécula de pomme de terre*, psyllium*, miel*, levure boulangère**), sel de Gruissan <i>Allergènes : traces de gluten possible</i>	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*</b> , sel de Gruissan <i>Allergènes : traces de gluten (blé)</i>	Le pain complet est fabriqué avec une farine riche en son. 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*</b> , sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé, Khorasan)</i>	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*</b> , 1% farine de maïs torréfiée*, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé, petit épeautre)</i>	L'engrain ou « petit épeautre » est l'une des premières céréales domestiquée par l'homme. Il est réputé pour son goût de noisette et sa texture tendre.

<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 mi-blanc de canne*, fleur d'oranger*, levure**, anis*, sel <i>Allergènes : gluten (blé), lait, œuf</i>	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 mi-blanc de canne*, <b>lait*</b> , <b>crème épaisse*</b> , fleur d'oranger*, rhum*, levure**, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé), lait, œuf</i>	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 mi-blanc de canne*, <b>lait*</b> , levure**, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé), lait, œuf</i>	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 mi-blanc de canne*, <b>œufs</b> frais*, levure boulangère**, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé), lait, œuf</i>	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 mi-blanc de canne*, <b>œufs</b> frais*, levure boulangère**, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé), lait, œuf</i>	



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	1j		<b>Farine T65 du lauragais*</b> , pépites de chocolat noir*, <b>beurre *</b> , <b>lait*</b> , sucre mi-blanc de canne*, levure boulangère**, sel de Gruissan. <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf</i>	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	1j		<b>Farine T65 du lauragais*</b> , <b>beurre *</b> , <b>lait*</b> , sucre mi-blanc de canne*, levure boulangère**, sel de Gruissan. <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf</i>	
<b>Maxi cookie noisette</b>	80 g	7j		<b>Farine*</b> , pépites de chocolat*, sucres* (mi-blanc et roux), <b>œufs*</b> , <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, <b>noisettes*</b> , Pâte à tartiner maison*(sucre mi-blanc*, <b>noisettes*</b> , <b>chocolat au lait*</b> , cacao*, <b>poudre de lait*</b> ), poudre à lever*, sel*. <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf, noisette</i>	Grand cookie au coeur moelleux recouvert de noisettes et de pâte à tartiner faite maison.
<b>Maxi cookie cacahuète</b>	80 g	7j		<b>Farine*</b> , pépites de chocolat*, sucres* (mi-blanc et roux), <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. <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf, arachides</i>	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	2j		Caramel au <b>beurre</b> salé maison*(sucre*, <b>beurre*</b> , <b>crème*</b> , sel*), <b>farine*</b> , <b>œufs*</b> , <b>beurre*</b> , sucre mi-blanc*, <b>poudre d'amande*</b> , <b>lait*</b> , <b>crème*</b> , fleur d'oranger*, levure boulangère**, sel. <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf, amande</i>	Briochette recouverte d'un craquelin aux amandes et fourrée d'un coeur caramel beurre salé.
<b>Briochette fourrée choconoisette</b>	120 g	2j		Pâte à tartiner maison*(sucre mi-blanc de canne*, <b>noisettes*</b> , <b>chocolat au lait*</b> , cacao*, <b>poudre de lait*</b> ), <b>farine*</b> , <b>œufs*</b> , <b>beurre*</b> , sucre mi-blanc*, poudre d'amande*, lait*, crème*, fleur d'oranger*, levure boulangère**, sel. <i>Allergènes : gluten (blé), lait, noisette, œuf, amande</i>	Briochette recouverte d'un craquelin amande-cacao et fourrée d'un coeur de pâte à tartiner maison.
<b>Torsade au chocolat</b>	100 g	1j		<b>Farine*</b> , <b>beurre*</b> , pépites de chocolat*, <b>lait*</b> , sucre mi-blanc de canne*, <b>œufs*</b> , levure boulangère**, miel*, sel, amidon de maïs*. <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf</i>	Pâte à croissant vrillée garnie de crème pâtissière et de pépites de chocolat.
<b>Pain au raisin</b>	100 g	1j		<b>Farine*</b> , <b>beurre*</b> , raisins*, <b>lait*</b> , sucre mi-blanc de canne*, <b>œufs*</b> , levure boulangère**, miel*, sel, amidon de maïs*. <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf</i>	Pâte à croissant roulée garnie de crème pâtissière et de raisins.
<b>Pain burger</b>	90 g	1j		<b>Farine de blé*</b> , <b>beurre*</b> , <b>lait*</b> , sucre mi-blanc de canne*, sésame*, levure boulangère**, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé), lait, œuf</i>	Petits pains à garnir pour des burgers gourmands
<b>Viennoiseries aux amandes ou choconoisette</b>	100 g	2j		Aux amandes : viennoiserie maison* ( <b>Farine*</b> , <b>beurre*</b> , <b>lait*</b> , sucre mi-blanc de canne*, <b>œuf*</b> , levure boulangère, miel, sel), poudre d'amandes*, <b>beurre*</b> , <b>œufs*</b> , sucre*, amandes effilées*, fleur d'oranger* <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf, amande</i> Choconoisette : viennoiserie maison* ( <b>Farine*</b> , <b>beurre*</b> , <b>lait*</b> , sucre mi-blanc de canne*, <b>œuf*</b> , <b>chocolat*</b> , levure boulangère, miel, sel), <b>chocolat au lait*</b> , poudre d'amandes*, <b>beurre*</b> , <b>œufs*</b> , sucre*, noisettes hachées*, fleur d'oranger* <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf, noisette, amande</i>	Viennoiseries (croissant, brioche ou viennoise) parfumées à la fleur d'oranger et garnies soit d'amandes ou de noisette / chocolat au lait
<b>Tartelette Pomme individuelle</b>	90 g	2j		<b>Pommes*</b> , <b>Farine*</b> , sucre mi-blanc de canne*, <b>beurre*</b> , <b>œuf*</b> , crème liquide*, <b>lait*</b> , sésame*, pistache*, levure boulangère**, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf, pistache</i>	Notre tartelette se compose d'une pâte levée feuilletée, d'un caramel beurre salé (fait maison bien sur) et de pommes rôties.
<b>Pain de mie</b>	450 g	3j		<b>Farine T65 du Lauragais*</b> , <b>beurre*</b> , <b>lait*</b> , sucre mi-blanc de canne*, sésame*, levure boulangère**, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé), lait, œuf</i>	Ce pain convient pour le petit-déjeuner ou encore la fabrication de croque-monsieurs



NOM COMMERCIAL	POIDS	DLC/DDM	T° DE STOCKAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	ARGUMENTS DE VENTE <b>Pains&amp;Pots</b>
<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 mi-blanc*, <b>farine*</b> , <b>crème fraîche*</b> , citrons confits*, <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, <b>lait*</b> , poudre à lever*, jus de citron*, sel, essence de citron*. <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf</i>	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 - noisettes</b>	370 g	7 j		<b>Farine*</b> , sucre mi-blanc*, <b>œufs*</b> , <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, <b>lait*</b> , oranges confites*, <b>noisettes*</b> , poudre à lever*, sel, rhum* <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf, noisette</i>	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 mi-blanc*, 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. <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf</i>	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 mi-blanc*, poudre d' <b>amandes*</b> , <b>noisettes</b> torréfiées*, eau, <b>lait*</b> , féculé de pomme de terre*, sel de Gruissan <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf, amande, noisette</i>	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 mi-blanc*, <b>œufs*</b> , <b>farine*</b> , amidon de maïs*, <b>beurre*</b> , extrait de vanille*, sel <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf</i>	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 sans blé</b> par 6 parts	125 g / part	7 j		Sucre mi-blanc*, <b>œufs*</b> , Chocolat noir*, huile de coco*, huile de tournesol*, <b>cacahuètes*</b> , mélange de farines naturellement sans gluten* (riz, maïs, sarrasin, tapioca, psyllium, tapioca), <b>noisettes*</b> , <b>noix*</b> , poudre de cacao*, sel <i>Allergènes : oeuf, arachides, noix, noisette</i>	Notre Brownie est fabriqué sans farine de blé ni produit laitier. 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>
<b>Moelleux Citron-Pavot (sans blé) 6 parts</b>	125 g / part	7 j		Sucre mi-blanc*, <b>œufs*</b> , huile de tournesol*, poudre d' <b>amandes*</b> , farine de riz*, féculé de pomme de terre*, jus de citron*, citrons confits*, pavot*, poudre à lever*, sel, huile essentielle de citron*. <i>Allergènes : oeuf, amande</i>	Fabriqué sans farine de blé et sans produits laitiers, ce moelleux parfumé au citron et agrémenté de graines de pavot conviendra à un plus grand nombre de 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>

<b>GAMME SALÉE (TRAITEUR)</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>Fougasse aux olives</b>	350 g	2 j		<b>Farine T65 du Lauragais*</b> , <b>lait*</b> , eau, olives*, huile d'olive*, sucre mi-blanc de canne*, herbes de Provence*, sel de Gruissan, levure**. <i>Allergènes : gluten (blé), lait</i>	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.
<b>Fougasse à la tomate</b>	175 g	2 j		<b>Farine*</b> , <b>lait*</b> , tomates séchées*, huile d'olive*, sucre mi-blanc de canne*, ail en poudre*, herbes de provence*, sel*, levure**, paprika*. <i>Allergènes : gluten (blé), lait</i>	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.
<b>Tartelette feuilletée aux légumes</b>	130 g	2 j		Légumes du marché*, <b>fromage à la crème*</b> , <b>fromage râpé*</b> , <b>farine*</b> , <b>beurre*</b> , <b>moutarde*</b> , <b>œufs*</b> , sel*, miel*, sucre mi-blanc de canne*, levure boulangère** <i>Allergènes : gluten (blé), lait, moutarde, oeuf</i>	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.
<b>Tartelette feuilletée poulet/ curry</b>	130 g	2 j		Poulet*, <b>fromage à la crème*</b> , <b>fromage râpé*</b> , <b>farine*</b> , <b>beurre*</b> , <b>moutarde*</b> , <b>œufs*</b> , ail en poudre*, curry*, sel*, miel*, sucre mi-blanc de canne*, levure boulangère** <i>Allergènes : gluten (blé), lait, moutarde, oeuf</i>	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.
<b>Focaccia aux légumes de saison</b> par plaque de 8 parts	120 g / part	1 j		<b>Farine*</b> , légumes de saison*, <b>fromage râpé*</b> , olives*, huile d'olive*, levure boulangère**, sel <i>Allergènes : gluten (blé), lait</i>	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 soucis 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 BISCUITS APERITIFS</b>					
				Notre gamme salée vous permettra de diversifier votre offre de snacking.	
				Pour accompagner l'apéritif nous vous proposons des petits sablés en forme de cubes, ils se déclinent en 4 saveurs.	
<b>Cubes olive &amp; herbes de provence</b>	Pot de 225 mL 90g	6 mois		<b>Farine de blé*</b> , huile de tournesol*, olives noires hachées* 8%, <b>beurre*</b> , sirop de glucose*, <b>œufs*</b> , <b>crème épaisse*</b> , sel, sucre mi-blanc de canne*, vinaigre*, herbes de provence* 0,4% <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf</i>	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.
<b>Cubes ail &amp; persil</b>	Pot de 225 mL 90g	6 mois		<b>Farine de blé*</b> , huile de tournesol*, <b>beurre*</b> , sirop de glucose*, <b>œufs*</b> , <b>crème épaisse*</b> , sel, sucre mi-blanc de canne*, poudre d'ail*1,9%, vinaigre*, persil séché*1,28% <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf</i>	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 !
<b>Cubes tomate &amp; sésame</b>	Pot de 225 mL 90g	6 mois		<b>Farine de blé*</b> , huile de tournesol*, tomates hachées* 5,9%, <b>beurre*</b> , sirop de glucose*, <b>œufs*</b> , <b>crème épaisse*</b> , poudre de tomate* 2,9%, <b>sésame*</b> 2,37%, sel, sucre mi-blanc de canne*, vinaigre*, paprika* <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf, sésame</i>	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 première de grande qualité.
<b>Cubes moutarde à l'ancienne</b>	Pot de 225 mL 90g	6 mois		<b>Farine de blé*</b> , huile de tournesol*, <b>beurre*</b> , sirop de glucose*, <b>œufs*</b> , <b>crème épaisse*</b> , <b>moutarde à l'ancienne*</b> 2,5%, sel, sucre mi-blanc de canne*, vinaigre* <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf, moutarde</i>	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 STOCKAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	ARGUMENTS DE VENTE Pains&Pots
<b>GAMME Cak'ENPOT®</b>					
<b>LA BISCUITERIE</b>					
				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 54g	12 mois		<b>Blancs d'œufs*</b> , sucre mi-blanc de canne*, sucre glace* (sucre mi-blanc, fécule de pomme de terre), eau de fleur d'oranger* (0,1%), pétales de fleurs séchées* <i>Allergènes : oeuf</i>	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 190g	6 mois		Farine de <b>blé*</b> , pépites de chocolat* 20% (sucre, pâte de cacao beurre de cacao), sucre mi-blanc de canne*, <b>œufs*</b> , sucre roux de canne*, <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, poudre à lever* (carbonates de sodium, tartrates de potassium), sel <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf</i>	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, cacao)</b>	Pot de 440 mL 220g	6 mois		Farine de <b>blé*</b> , sucre mi-blanc de canne*, <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, <b>jaunes d'œufs*</b> , noix de coco rapée* (3%), poudre de cacao* (3%), graines de pavot* (3%), sel, essence de citron* (0,5%) et d'orange* (0,5%) <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf</i>	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 cacao, pas le temps de s'en lasser !
<b>Bâtonnets sablés multigraines</b>	Pot de 440 mL 170g	6 mois		Farine de <b>blé*</b> , sucre mi-blanc de canne*, mélange de graines 13%* (lin brun, tournesol, sarrasin, pavot, <b>sésame</b> ), <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, poudre d' <b>amande</b> complète*, <b>crème épaisse*</b> , <b>jaunes d'œufs*</b> , sel <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf, amande, sésame</i>	Découvrez nos biscuits au graines dans une forme originale.

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

**La DLC/DDM affichée pour la gamme Cak'enPot est celle à la sortie de la fabrication.**



NOM COMMERCIAL	CONT.	DLC/DDM	T° DE STOCKAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	ARGUMENTS DE VENTE Pains&Pots
<b>GAMME Cak'ENPOT®</b>					
<b>LA PATISSERIE</b>				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 90g	2 mois		Chocolat noir* 29% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao), sucre mi-blanc*, <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 <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf</i>	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 80g	1,5 mois		<b>Oeufs*</b> , <b>crème liquide*</b> , sucre mi-blanc*, jus de citron* (12%), farine de blé*, huile de tournesol*, sucre glace* (sucre mi-blanc, fécule de pomme de terre), <b>beurre*</b> , <b>blancs d'oeufs*</b> , sucre roux*, <b>jaunes d'oeufs*</b> , fécule de pomme de terre*, sel*, essence de citron* <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf</i>	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 90g	1,5 mois		<b>Fromage à la crème*</b> (29%), <b>crème épaisse*</b> , purée d'oranges* (11%) farine de <b>blé*</b> , sucre mi-blanc*, <b>oeufs*</b> , <b>beurre*</b> , huile de tournesol*, sirop de glucose*, sucre glace* (sucre mi-blanc, fécule de pomme de terre), sucre roux*, fécule de pommes de terre*, jus de citron*, sel, zestes d'oranges* <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf</i>	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 80g	1,5 mois		<b>Fromage à la crème*</b> , purée de fruits rouges* (21%), <b>oeufs*</b> , sucre mi-blanc*, <b>crème liquide*</b> , poudre d' <b>amandes*</b> , 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 <i>Allergènes : gluten (blé), lait, oeuf, amande</i>	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	8 mois		Purée de fruits rouges*, sucre mi-blanc*, 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.

