

NOM COMMERCIAL	POIDS - DLC/DDM T° DE STOCKAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	DESCRIPTION COMMERCIALE
GAMME BOULANGERIE			
Tous nos pains sont au levain et la pâte repose au moins 12 h avant la cuisson, Nous utilisons des farines locales.			
Pain au sarrasin BIO*	400g 2 J ambiant	Farine T65 du Lauragais*, Farine T80 du Lauragais* , Farine de sarrasin*, gaines de sarrasin*, eau, levain* , levure boulangère*, sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé)	A base de farine de sarrasin, ce pain légèrement rustique offre un goût typé unique, légèrement parfumé.
Pain Norvégien aux fruits BIO*	500g 2 J ambiant	Farine T80 du Lauragais* , Farine de seigle*, graines de lin*, sarrasin*, tournesol*, eau, cranberry*, abricot*, figues*, levain* , levure boulangère*, sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé, seigle)	Pain rustique, dense et nourrissant riche en céréales et en graines. Sa version fruité convient pour un petit-déjeuner complet ou une pause gourmande.
Pain au maïs moulé BIO*	400g 2 J ambiant	Farine T65 et T80 du Lauragais* , farine de maïs*, graines de tournesol*, levain* , levure boulangère*, sel de Gruissan, curcuma* Allergènes : gluten (blé)	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.
Pain de petit épeautre BIO*	400g 2 J ambiant	Farine de petit épeautre*, farine T80 du Lauragais* , eau, levain* , 1% farine de maïs torréfiée*, sel de Gruissan Allergènes : gluten (petit épeautre, blé)	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.
Pain sans blé NATURE moulé BIO*	500g 2 J ambiant	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 Allergènes : traces de gluten possible	De nombreux essais ont été nécessaires pour obtenir une mie moelleuse et alvéolée sans utiliser de farine de blé.
Pain sans blé GRAINES moulé BIO*	500g 2 J ambiant	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 Allergènes : traces de gluten possible	Notre secret ? L'utilisation de fibres naturelles de psyllium qui permettent de conférer son élasticité à la pâte.
Pain complet moulé BIO*	500g 2 J ambiant	Farine de blé complète* T 150, eau, levain* , sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé)	Pain italien à l'huile d'olive. Mie bien alvéolée, et texture ultra-moelleuse !
Petit pain de campagne BIO*	450g 2 J ambiant	Farine T80 du Lauragais* , eau, levain* , sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé)	Petit pain bis au levain classique.
Grand pain de campagne BIO*	800g 2 J ambiant	Farine T80 du Lauragais* , eau, levain* , sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé)	Grand pain bis au levain classique. Son grand format lui confère une meilleure conservation.
Pain aux noix du Périgord BIO*	350g 2 J ambiant	Farine T80 du Lauragais* , eau, noix du Périgord*, levain* , sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé), noix	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.
Lo Torcit Pain Occitan BIO*	700g 2 J ambiant	80% Farine T65 du Lauragais*, 20% Farine T80 du Lauragais* , eau, levain* , sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé)	C'est un pain 100% occitan, fabriqué à partir de farine bio du Lauragais et de levain. Il est vrillé sur lui même lors de l'enfournement ce qui lui confère son aspect rustique
Tourte de seigle Auvergnate BIO*	500g 2 J ambiant	Farine de seigle T130*, levain* , eau, sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé, seigle)	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 blés anciens BIO*	500g 2 J ambiant	Farine de blés anciens T80*, Farine T80 du Lauragais* , eau, levain* , sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé)	Ce pain est élaboré à partir de blés anciens, selon arrivage du meunier : Rouge de Bordeaux, Bladette de Puylaurens, mélange de blés de population...
Pain aux graines BIO*	500g 2 J ambiant	Farine T80 du Lauragais* , eau, levain* , graines de lin*, sarrasin*, tournesol*, sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé)	Ce pain, en plus d'être tendre et croustillant, est composé d'un mélange de 3 graines.
Pain de khorasan BIO*	400g 2 J ambiant	Farine de khorasan*, farine T80 du Lauragais* , eau, levain* , sel de Gruissan Allergènes : gluten (khorasan, blé)	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).
Ciabatta à l'huile d'olive BIO*	350g 2 J ambiant	Farine T65 du Lauragais* , eau, huile d'olive*, levure boulangère*, sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé)	Pain italien à l'huile d'olive. Mie bien alvéolée, et texture ultra-moelleuse !
Baguette BIO*	250g 1 J ambiant	Farine T65 du Lauragais*, Farine T80 du Lauragais* , eau, levain* , levure boulangère*, sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé)	Baguette à la mie bien alvéolée fabriquée avec du levain.

* Ingrédients issus de l'AB certifié par ECOCERT FR-BIO-01

** BIO et équitable

Les pains et pâtisseries sans blé sont fabriqués dans un atelier qui utilise de la farine de blé, des traces de gluten peuvent être présentes.

NOM COMMERCIAL	POIDS - DLC/DDM T° DE STOCKAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	DESCRIPTION COMMERCIALE	
GAMME PAINS A LA COUPE				
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.				
Pain de petit épeautre BIO*	1000g	3 J ambiant	Farine de petit épeautre*, farine T80 du Lauragais*, eau, levain*, 1% farine de maïs torréfiée*, sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé, petit épeautre)	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.
 Pain sans blé NATURE moulé BIO*	1200g	3 J ambiant	Farines sans blé* (riz*, maïs*, maïs toasté*, sarrasin*, tapioca*), eau, levain de riz*, fécule de pomme de terre*, psyllium*, miel*, levure boulangère*, sel de Gruissan Allergènes : traces de gluten possible	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.
 Pain sans blé GRAINES moulé BIO*	1200g	3 J ambiant	Farines sans blé* (riz*, maïs*, maïs toasté*, sarrasin*, tapioca*), eau, levain de riz*, mélange de graines* (lin*, sarrasin*, tournesol*, fécule de pomme de terre*, psyllium*, miel*, levure boulangère*, sel de Gruissan Allergènes : trace de gluten possible	
Pain cranberry-noisette BIO*	500g 1000g 2000g	3 J ambiant	Farine T80 du Lauragais*, eau, levain*, cranberries*, noisettes*, sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé), noisette	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.
Pain aux Noix du Périgord BIO*	2000g	3 J ambiant	Farine T80 du Lauragais*, eau, noix du Périgord*, levain*, sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé), noix	Ce pain est fabriqué à partir de farine demi-complète et de noix du Périgord sélectionnées rigoureusement par notre Chef Boulanger qui est Périgourdin.
Pain aux graines BIO*	2000g	3 J ambiant	Farine T80 du Lauragais*, eau, levain*, graines de lin*, sarrasin*, tournesol*, sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé)	Ce pain, en plus d'être tendre et croustillant, est composé d'un mélange de 3 graines.
Tourte de seigle Auvergnate BIO*	2000g	3 J ambiant	Farine de seigle T130*, levain*, eau, sel de Gruissan Allergènes : gluten (seigle, blé)	Fabriqué 100% à partir de farine de seigle, cette méthode de fabrication auvergnate par ébulliantage de la farine à l'eau chaude est à l'origine de son aspect craquelé.
Pain complet BIO*	1000g	3 J ambiant	Farine de blé complète* T 150, eau, levain*, sel de Gruissan Allergènes : traces de gluten (blé)	Le pain complet est fabriqué avec une farine riche en son. Son format moulé facilite la découpe.
GAMME SALÉE				
Notre gamme salée vous permettra de diversifier votre offre de snacking.				
Croissants au fromage (lot de 2) BIO*	300g 150g/u	2 jours ambiant	Farine T65 du lauragais*, lait*, oeufs*, beurre*,levain*, emmental rapé*, crème*, huile de tournesol*, noix de muscade*, bouillon de légumes*, moutarde*, sucre mi-blanc de canne**, miel*, poivre*, sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé), lait, œufs, moutarde	Le croissant au fromage est une pâtisserie feuilletée, légère et dorée, garnie d'une béchamel au de fromage râpé offrant une combinaison savoureuse et gourmande.
Quiche lardons, pdt et oignons indiv. (lot de 4) BIO*	480g 120g/u	3 jours frigo	Farine T65 du lauragais*, lait*, oeufs*, beurre*, crème*, légumes*(pomme de terre, oignons, potimarron, champignons, ail et persil), lardon*, noix de muscade*, emmental rapé*, poivre*, sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé), lait, œufs,	Une quiche au feuilletage doré, garnie de lardons savoureux, de pommes de terre fondantes et d'oignons doucement revenus. Ou sa version 100 % végétarienne, garnie de potimarron fondant et de champignons mijotés, pour une recette simple, rustique et généreuse. Généreuse et réconfortante.
Quiches: lot de 2 légumes et 2 lardons BIO*				
Préfou d'Aquí (à l'ail et au persil) BIO*	150 g	2 J frigo	Farine de blé*, Eau, Levain* Beurre*, Ail*, Persil*,Levure boulangère*, Sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé), lait	À partager à l'apéritif ou autour d'une table, ce préfeu généreux invite à un moment convivial, simple et gourmand, aux saveurs authentiques du terroir. Demi-baguettes tradition, Beurre ail et persil Faire réchauffer 10 min à 170 °C Attention : il n'est pas coupé !
Focaccia aux légumes BIO* 4 parts 8 parts 16 parts	4 parts 480g 120g/u 8 parts 960g 120g/u 16 parts 1920g 120g/u	1 J ambiant	Farine*, légumes*, fromage râpé*, olives*, huile d'olive*, levure boulangère*, sel de Gruissan Allergènes : gluten (blé), lait	La base de la Focaccia est une pâte à pain à l'huile d'olive, épaisse et moelleuse. Elle est garnie de légumes.
Fougasse aux olives BIO*	350g	2 J ambiant	Farine T65 du Lauragais*, lait*, eau, olives*, huile d'olive*, sucre mi-blanc de canne**, herbes de Provence*, sel, levure boulangère* Allergènes : gluten (blé), lait	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.
Fougasse à la tomate BIO*	175g	2 J ambiant	Farine*, lait*, tomates séchées*, huile d'olive*, sucre mi-blanc de canne**, ail en poudre*, herbes de provenance*, sel*, levure boulangère*, paprika* Allergènes : gluten (blé), lait	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.

* Ingrédients issus de l'AB certifié par ECOCERT FR-BIO-01

** BIO et équitable



Les pains et pâtisseries **sans blé** sont fabriqués dans un atelier qui utilise de la farine de blé, des traces de gluten peuvent être présentes.

NOM COMMERCIAL	POIDS - DLC/DDM T° DE STOCKAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	DESCRIPTION COMMERCIALE
GAMME VIENNOISERIE			
Nos viennoiseries sont exclusivement fabriquées maison et façonnées à la main.			
Fougasse à l'anis BIO*	300g 2 J ambiant	Farine T65 du Lauragais*, lait*, oeufs* , sucre mi-blanc de canne**, fleur d'orange*, levure boulangère*, anis*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	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.
Pain de mie BIO*	450g 3 J ambiant sous film	Farine T65 du Lauragais*, beurre* , lait*, sucre mi-blanc de canne**, levure boulangère*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf,	Ce pain convient pour le petit-déjeuner ou encore la fabrication de croque-monsieurs
Brioche vendéenne BIO*	350g 3 J ambiant sous film	Farine T65 du Lauragais*, oeufs*, beurre* , sucre mi-blanc de canne**, lait*, crème épaisse* , fleur d'orange*, rhum*, levure*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Spécialité de Vendée, cette Brioche tressée à la main et à la mie filandreuse est délicatement parfumée au rhum et à la fleur d'orange. Notre Chef Boulanger à acquis ce savoir-faire au cours de son Tour de France de Compagnon du Devoir.
Brioche aux pépites de chocolat BIO*	330g 3 J ambiant sous film	Farine T 65 du Lauragais*, oeufs* , pépites de chocolat**, beurre* , sucre mi-blanc de canne**, lait* , levure*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Brioche ultra-moelleuse aux pépites de chocolat, parfaite pour le petit déjeuner ou le goûter. Elle fait aussi le bonheur des enfants.
Lot de 2 Pains Suisses BIO*	220g 110g/u. 1 J ambiant	Farine T65 du lauragais*, beurre* , sucre mi-blanc de canne*, oeufs*, lait* , amidon de maïs*, chocolat noir*, levure boulangère*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Une pâte à croissant au beurre tendre, garnie d'une crème pâtissière onctueuse aux pépites de chocolat, parfaite pour régaler petits et grands.
Lot de 2 Cruffins au Brownie BIO*	200g 100g/u. 1 J ambiant	Farine T65 du lauragais*, beurre* , sucre mi-blanc de canne*, oeufs* , chocolat blanc*, cranberries*, levure boulangère* <i>Garniture brownie</i> : Sucre mi-blanc*, oeufs* , Chocolat noir*, huile de coco*, huile de tournesol*, cacahuètes* , mélange de farines naturellement sans gluten* (riz, maïs, sarrasin, tapioca, psyllium, tapioca), noisettes*, noix* , poudre de cacao*, sel	Les Cruffins sont une délicieuse fusion entre le croissant et le muffin. Moelleux et légèrement croustillants à l'extérieur, ils sont garnis de brownie.
Lot de 2 Chaussons aux Pommes BIO*	220g 110g/u. 2 J ambiant	Farine T65 du lauragais*, beurre* , Pommes*, oeufs* , sucre mi-blanc**, eau, lait* , extrait de vanille*, glucose*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Le Chausson aux Pommes est une pâtisserie gourmande composée de pommes tendres enveloppées dans une pâte feuilletée légère et dorée. Un délicieux mélange de douceur et de croustillant, parfait pour une pause sucrée.
Lot de 2 Viennoiseries aux amandes ou	200g 100g/u. 2 J ambiant	Viennoiserie maison* : Farine*, beurre*, lait* , sucre mi-blanc de canne**, œuf* , chocolat**, levure boulangère*, miel*, sel Garniture aux amandes : poudre d'amandes*, beurre*, oeufs*, sucre mi-blanc**	La viennoiserie aux amandes est une délicieuse pâtisserie qui allie la douceur et la richesse des amandes à la légèreté d'une pâte feuilletée. Il se décline aussi en version amandes-chocolat.
Lot de 2 Palmiers pur beurre BIO*	200g 100g/u. 2 J ambiant	Farine T65 du lauragais*, beurre* , eau, sucre mi-blanc de canne*, sel Allergènes : gluten (blé), lait	Les Palmiers sont des pâtisseries feuilletées, délicatement dorées et caramélisées, offrant un délicieux croquant à chaque bouchée.
Lot de 2 Croissants pur beurre BIO*	160 g 80g/u. 1 J ambiant	Farine T65 du lauragais*, beurre* , sucre mi-blanc de canne**, oeufs* , levure boulangère*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Un croissant pur beurre, croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur. Le classique de la viennoiserie française, idéal pour bien commencer la journée.
Lot de 2 pains au chocolat BIO*	160 g 80g/u. 1 J ambiant	Farine T65 du lauragais*, beurre* , chocolat noir**, sucre mi-blanc de canne**, œufs* , levure boulangère*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Craquez pour notre délicieux pain au chocolat, une viennoiserie pur beurre au feuilletage doré et croustillant, renfermant deux barres de chocolat fondant.
Lot de 2 Viennoises nature BIO*	300g 150g/u. 1 J ambiant	Farine T65 du lauragais*, beurre*, lait* , sucre mi-blanc de canne**, levure boulangère*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Une viennoise moelleuse parfaite pour le petit-déjeuner ou le goûter. À savourer nature ou avec votre tartinaie préférée.
Lot de 2 Viennoises au chocolat BIO*	300g 150g/u. 1 J ambiant	Farine T65 du lauragais* , pépites de chocolat noir**, beurre*, lait* , sucre mi-blanc de canne**, levure boulangère*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Existe aussi en version aux pépites de chocolat fondantes, pour une pause encore plus gourmande.
Tartelette pomme-Caramel BIO*	90g 2 J ambiant	Pommes*, farine* , sucre mi-blanc de canne**, beurre*, œuf*, crème liquide*, lait*, pistache* , levure boulangère*, sel de Guissan Allergènes : gluten (blé), lait, œuf, pistache	Notre tartelette se compose d'une pâte levée feuilletée, d'un caramel beurre salé (fait maison bien sur) et de pommes rôties.
Pain strié au Gianduja BIO*	100g 1 J ambiant	Farine T65 du lauragais*, beurre* , chocolat noir**, sucre mi-blanc de canne**, œufs* , levure boulangère*, sel, pâte de noisettes*, chocolat au lait* , sucre glace*, poudre de cacao** Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Découvrez notre croissant au chocolat revisité dans une version ultra gourmande au Gianduja : un feuilletage pur beurre croustillant, garni d'un cœur fondant au chocolat au lait et noisettes.
Lot de 2 pains au raisin BIO*	200g 100g/u. 1 J ambiant	Farine*, beurre* , raisins*, lait* , sucre mi-blanc de canne**, œufs* , levure boulangère*, miel*, sel, amidon de maïs* Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Une pâte feuilletée légère et dorée, généreusement garnie de raisins secs et d'une crème pâtissière onctueuse.

* Ingrédients issus de l'AB certifié par ECOCERT FR-BIO-01

** BIO et équitable

Les pains et pâtisseries sans blé sont fabriqués dans un atelier qui utilise de la farine de blé, des traces de gluten peuvent être présentes.

NOM COMMERCIAL	POIDS - DLC/DDM T° DE STOCKAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	DESCRIPTION COMMERCIALE	
GAMME VIENNOISERIE				
Nos viennoiseries sont exclusivement fabriquées maison et façonnées à la main.				
Lot de 2 maxi cookies noisette BIO*	160g 80g/u.	7 J ambiant	Farine*, pépites de chocolat**, sucres** (mi-blanc et roux), œufs*, beurre*, huile de tournesol*, noisettes*, Pâte à tartiner maison*(sucre mi-blanc**, noisettes*, chocolat au lait**, cacao*, poudre de lait*), poudre à lever*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf, noisette	Grand cookie au cœur moelleux recouvert de noisettes et de pâte à tartiner faite maison.
Lot de 2 maxi cookies cacahuète BIO*	160g 80g/u.	7 J ambiant	Farine*, pépites de chocolat**, sucres** (mi-blanc et roux), œufs*, beurre*, huile de tournesol*, cacahuètes*, caramel au beurre salé maison* (sucre mi-blanc**, beurre*, crème*, sel), poudre à lever*, sel. Allergènes : gluten (blé), lait, œuf, arachide	Grand cookie au cœur moelleux recouvert de cacahuètes, de beurre de cacahuète et d'un caramel beurre salé maison.
Lot de 2 maxi cookies mélangés noisette & cacahuète BIO*	160g 80g/u.	7 J ambiant	Cf composition maxi cookie noisette et maxi cookie cacahuète ci-dessus	Assortiment de 2 grands cookies : maxi cookie noisette et maxi cookie cacahuètes
Pain burger 90 g BIO* (pâte à viennoise)	90g	1 J ambiant	Farine T65 du lauragais*, beurre*, lait*, sésame*, sucre mi-blanc de canne**, levure boulangère*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, sésame	Petits pains prêts à garnir pour des burgers gourmands.
GÂTEAUX DE VOYAGE				
Concoctées principalement à partir de matières premières locales, nos gâteaux de voyage, comme leur nom l'indique sont adaptés pour un transport sans glacière.				
Cannelés (lot de 6) BIO*	480g 80g/u.	3 J ambiant	Farine T65 du lauragais*, œufs*, beurre*, sucre mi-blanc de canne**, lait*, extrait de vanille*, rhum* Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Les Cannelés offrent un parfait équilibre entre un cœur fondant et une croûte caramélisée, légèrement croustillante. Ces délicieuses pâtisseries créent un moment de gourmandise unique et raffiné.
Les Madeleines au citron (192g) (env. 24 pièces) BIO*	192g	7 J ambiant	Farine T65 du Lauragais*, œufs*, sucre mi-blanc de canne**, beurre*, citrons confits*, miel*, poudre à lever*, HE citron* Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Les Madeleines au Citron sont de petites douceurs moelleuses, offrant une fraîcheur subtile grâce au citron. Idéales pour accompagner vos pauses café ou thé, elles apportent une touche de légèreté et de gourmandise à chaque instant.
Les Carrés D'Oc (x4) sans blé BIO* Choco/Mangue Fraise/Choco Fraise/Mangue	360g 90g/u.	5 J ambiant	Œufs*, beurre*, poudre d'amandes*, sucre mi-blanc de canne**, farine de riz*, amidon de maïs*, sel Garniture fruits : purée de fruits*, sucre mi-blanc de canne**, pectine Garniture chocolat : chocolat noir**, crème*, beurre*, miel* Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Un petit gâteau moelleux, à l'amande avec un cœur fruité. Il se décline en trois parfums: Fraise, Mangue et Chocolat.
Les Carrés D'Oc (x9) sans blé BIO* assortiment des 3 parfums	810g 90g/u.	5 J ambiant		
Flan à la vanille BIO* 4 parts 8 parts	4 parts 700g 175g/u. 8 parts 1400g	4 J ambiant	Lait*, crème*, sucre mi-blanc**, œufs*, farine*, amidon de maïs*, beurre*, extrait de vanille*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Notre flan crèmeux se compose d'une pâte feuilletée croustillante et la crème vanille est fabriquée à partir d'œufs et de lait issus de productions locales.
Brownie sans Blé BIO* 6 parts	750g 125g/u.	7 J ambiant	Sucre mi-blanc**, œufs*, Chocolat noir**, huile de coco**, huile de tournesol*, cacahuètes*, mélange de farines naturellement sans gluten* (riz*, maïs*, sarrasin*, tapioca*, psyllium*, tapioca*), noisettes*, noix*, poudre de cacao*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf, fruits à coques	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.
Moelleux citron-pavot sans blé BIO* 6 parts	750g 125g/u.	7 J ambiant	Sucre mi-blanc**, œufs*, huile de tournesol*, poudre d'amandes*, farine de riz*, fécule de pomme de terre*, jus de citron*, citrons confits*, pavot*, poudre à lever*, sel, huile essentielle de citron* Allergènes : œuf, amande	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.
Cake Orange-Amande BIO*	380g	7 J ambiant	Farine*, sucre mi-blanc**, œufs*, beurre*, huile de tournesol*, lait*, oranges confites*, noisettes*, poudre à lever*, sel, rhum* Allergènes : gluten (blé), lait, œuf, noisette	Notre Cake Orange-Noisette avec ses délicieuses notes d'agrumes s'accorde parfaitement avec la douceur de la noisette.
Cake au chocolat BIO*	380g	7 J ambiant	Farine*, sucre mi-blanc**, chocolat noir**, œufs*, beurre*, huile de tournesol*, poudre de cacao*, lait*, poudre d'amande*, poudre à lever*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf, amande	Avec sa texture moelleuse proche du brownies, ce cake saura ravir les amateurs de chocolat.
Cake au citron BIO*	380g	7 J ambiant	Œufs*, sucre mi-blanc**, farine*, crème fraîche*, citrons confits*, beurre*, huile de tournesol*, lait*, poudre à lever*, jus de citron*, sel, essence de citron* Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Notre Cake au Citron convient pour 5 personnes. Ses délicieuses notes citronnées et son moelleux sauront vous séduire.
Tarte Rustique aux fruits de saison BIO*	500g	4 J ambiant	Pommes au four*, beurre*, farine*, œufs*, sucre mi-blanc**, poudre d'amandes*, noisettes torrifiées*, eau, lait*, fécule de pomme de terre*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf, fruits à coques	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 torrifiées.
Cheesecake mangue citron vert (boite de 4 parts) BIO*	560g 140g/u	2 jours frigo	Fromage à la crème*, Beurre*, Crème*, Farine*, Huile de tournesol*, Œufs*, sucre de canne mi-blanc**, Mangue**, jus de citron vert*, Orange*, Amidon*, Sucre glace*, gélatine de porc*, Sel* Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Un cheesecake ultra onctueux, à la texture fondante, où la douceur exotique de la mangue rencontre le peps du citron vert. Une recette intensément gourmande, élaborée avec des ingrédients bio soigneusement sélectionnés.
Muffin Crumble : Poire/Chocolat et Myrtille/Pomme (boite de 4) BIO*	560g 140g/u	2 jours ambiant	Œufs*, sucre mi-blanc**, farine*, beurre*, huile de tournesol*, lait*, Chocolat noir**, Pépites de chocolat noir**, Poires*, Myrtille*, poudre à lever*, sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	Pour un pur moment de gourmandise entre fondant et croquant, boîte de 4 muffins. 2 muffins chocolat poire crumble : intensément chocolatés, garnis de poires fondantes, enrichis de généreuses pépites de chocolat noir et surmontés d'un crumble croustillant. 2 muffins myrtille crumble : ultra moelleux, généreusement garnis de myrtilles juteuses et coiffés d'un crumble doré et croustillant.

* Ingrédients issus de l'AB certifié par ECOCERT FR-BIO-01

** BIO et équitable



Les pains et pâtisseries sans blé sont fabriqués dans un atelier qui utilise de la farine de blé, des traces de gluten peuvent être présentes.

NOM COMMERCIAL	POIDS - DLC/DDM*** T° DE STOCKAGE	COMPOSITION (ALLERGÈNES EN GRAS)	DESCRIPTION COMMERCIALE
GAMME CAK'ENPOT® PÂTISSERIE INDIVIDUELLES 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.			
Tarte au Citron Meringuée Cak'enPot BIO*	130mL 80g 1,5 mois frigo	Oeufs* , crème liquide* , sucre mi-blanc**, jus de citron* (12%), farine de blé* , huile de tournesol*, sucre glace* (sucre mi-blanc, fécule de pomme de terre), beurre* , blancs d'oeufs* , sucre roux**, jaunes d'oeufs* , fécule de pomme de terre*, sel, essence de citron* Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	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 !
Fondant au chocolat Cak'enPot BIO*	130mL 90g 2 mois frigo	Chocolat noir** 29% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao), sucre mi-blanc**, oeufs* , beurre* , huile de tournesol*, eau, farine de blé* , crème liquide* , chocolat au lait** 5% (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	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 !
Cheesecake a l'Orange Cak'enPot BIO*	130mL 90g 1,5 mois frigo	Fromage à la crème* (29%), crème épaisse* , purée d'oranges* (11%), farine de blé* , sucre mi-blanc**, oeufs* , beurre* , 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* Allergènes : gluten (blé), lait, œuf	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.
Bavarois aux Fruits Rouges Cak'enPot BIO*	130mL 80g 1,5 mois frigo	Fromage à la crème* , purée de fruits rouges* (21%), oeufs* , sucre mi-blanc**, crème liquide* , poudre d'amandes* , sirop de glucose*, huile de tournesol*, fécule de pomme de terre*, farine de blé* , jus de citron*, jaunes d'oeufs* , poudre à lever (carbonates de sodium, tartrates de potassium), sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf, fruits à coques	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.
Coulis aux Fruits Rouges Cak'enPot BIO*	115mL 8 mois frigo	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.
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.			
Bâtonnets sablés Multigraines Cak'enPot BIO*	440mL 170g 6 mois ambiant	Farine de blé* , sucre mi-blanc de canne**, mélange de graines 13%* (lin brun, tournesol, sarrasin, pavot, sésame), beurre* , huile de tournesol*, poudre d'amande complète* , crème épaisse* , jaunes d'oeufs* , sel Allergènes : gluten (blé), lait, œuf, sésame	Découvrez nos biscuits aux graines dans une forme originale.
Meringuettes Flowerpower Cak'enPot BIO*	440mL 54g 12 mois ambiant	Blancs d'oeufs* , sucre mi-blanc de canne**, sucre glace* (sucre mi-blanc, fécule de pomme de terre), eau de fleur d'orange* (0,1%), pétales de fleurs séchées* Allergènes : œuf	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 !
Cookies au Chocolat Cak'enPot BIO*	440mL 190g 6 mois ambiant	Farine de blé* , pépites de chocolat** 20% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao), sucre mi-blanc de canne**, oeufs* , sucre roux de canne**, beurre* , huile de tournesol*, poudre à lever* (carbonates de sodium, tartrates de potassium), sel Allergènes : gluten (blé), œuf, lait	Fondez-pour nos Cookies moelleux au chocolat. Fini les gâteaux durs et secs sur lesquels on se cassait les dents ! Dans le pot les Cookies restent pareil à l'instant où ils sont sortis du four.
Sablés: Orange-Coco, Citron-Pavot, Cacao Cak'enPot BIO*	440mL 220g 6 mois ambiant	Farine de blé* , sucre mi-blanc de canne**, beurre* , huile de tournesol*, jaunes d'oeufs* , noix de coco rapée* (3%), poudre de cacao** (3%), graines de pavot* (3%), sel, essence de citron* (0,5%) et d'orange* (0,5%) Allergènes : gluten (blé), œuf, lait	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 !

* Ingrédients issus de l'AB certifié par ECOCERT FR-BIO-01

** BIO et équitable

*** Les DLC/DDM affichées sont celles à la sorti de la production. À la réception, elles peuvent varier selon nos stocks.

Les pains et pâtisseries **sans blé** sont fabriqués dans un atelier qui utilise de la farine de blé, des traces de gluten peuvent être présentes.