



La Fournil'hier

Pains de céréales anciennes

Pain biologique de longue conservation aux farines de céréales anciennes produites en Alsace et au levain naturel

Production locale & Atelier Pédagogique & Espace de formation

Tarifs et gamme pain, Juin 2026

- « L'Automne Rouge Barbu », en 600g ou 1,5kg Moulé ou 3kg.....7,00€/kg
- « Le Graines », en 1,5kg Moulé ou 3kg ou 3kg.....8,00 €/kg
(Courge, Millet, Tournesol)
- « Le Graines », 600g – Topping Pavot ou Tournesol.....4,80€ soit 8,00€/kg
- « Le Graines », moulé 400g.....3,30€ soit 8,00€/kg
- « Le Méteil » (blé & seigle), 600g (4,20€) ou 3kg.....7,00€/kg
- « Le Gourmand – IG Bas », moulé 400g ou 3kg11,00€/kg
- « Le Capelli », 600g.....4,80€ soit 8,00€/kg
- « Le Petit épeautre », 500g ou 3kg.....5,50€ soit 11,00€/kg
- « Baguette Nature », 300g.2,20€ soit 7,00€/kg
- « Baguette Graines », 300g.....2,40€ soit 8,00€/kg
- Le « Trio de dégustation », 500g.....5,00€ soit 10,00€/kg
(Petit épeautre & Pavot & Graines)
- « Le Pain Burger », 100g.....1,00€ soit 10,00€/kg
- « Le Brioché Streussel », 400g8,00€ soit 20,00€/kg
- « Le Brioché Pépites, 400g.....9,00€ soit 22,50€/kg



Liste des ingrédients, Juin 2026

- **« L'Automne Rouge Barbu »**

Farine de Blé tendre (Automne Rouge Barbu), Levain, sel, eau.

- **« Le Graines »**

Farine de Blé tendre (Automne Rouge Barbu), Farine de Seigle (variété Brotchampagner), graines de courge, millet, tournesol, Levain, sel, eau.

- **« Le Méteil »**

50 % Farine de Blé tendre (Automne Rouge Barbu), 50% Farine de Seigle (variété Brotchampagner), Levain, sel, eau.

- **« Le Capelli »**

Farine de Blé tendre (Automne Rouge Barbu), Farine de Blé dur (variété Senatore Capelli), Levain, sel, eau.

- **« Le Gourmand – IG Bas »**

Farine de Blé tendre (Automne Rouge Barbu), Farine de Blé dur (variété Senatore Capelli), Cranberries, Amandes, Baies de Goji, Levain, sel, eau.

- **« Le Petit épeautre »**

Farine de Petit épeautre (Engrain, Variété Noir de Turquie), Levain, sel, eau.

- **« Le Trio de dégustation »**

1/3 Pain de Petit épeautre, 1/3 de Pavot, 1/3 Graines

- **« Le Brioché Streussel »**

Farine de Blé tendre (Automne Rouge Barbu), sucre, œuf, beurre, Levain, sel, eau

- **« Le Brioché Pépites »**

Farine de Blé tendre (Automne Rouge Barbu), sucre, œuf, beurre, pépites, Levain, sel, eau

