



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, Décembre 2025

- « Le Campagne », en 600g (4,20€) ou 3kg7,00€/kg
- « Le Trois Graines », en 600g (4,80€) ou 3kg.....8,00 €/kg
(Courge, Millet, Tournesol)
- « Le Trois 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 Figues & Noix », 600g.....6,60€ soit 11,00€/kg
- « Le Pavot & Engrain », 500g,.....5,00€ soit 10,00€/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 », 80g1,80€ soit 22,50€/kg
- « Le Brioché Pépites, 80g.....1,80€ soit 22,50€/kg



Liste des ingrédients, Décembre 2025

- « **Le Campagne** »

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

- « **Le Trois 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 Gourmand – IG Bas** »

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

- « **Le Figues & Noix** »

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

- « **Le Petit épeautre** »

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

- « **Le Pavot & Engrain** »

Farine de Petit épeautre (Engrain, Variété Noir de Turquie), Farine de Blé tendre (Automne Rouge Barbu), Pavot, Levain, sel, eau.

- « **Le Trio de dégustation** »

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

Pour vos commandes de Noël en Vente directe le 24/12 Rdv au marché du Zum Burahisla à Ungersheim, horaires exceptionnels de 13h30 à 15h.

Commande par Sms au 06 87 15 03 30 ou sur le marché les semaines précédentes (Attention aux horaires habituels 15h à 18h.)