



# 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, Janvier 2026

- « Le Campagne », en 600g (4,20€) ou 3kg .....7,00€/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 3kg .....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 », 80g .....1,80€ soit 22,50€/kg
- « Le Brioché Pépites », 80g.....1,80€ soit 22,50€/kg



## *Liste des ingrédients, Janvier 2026*

- **« 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 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

