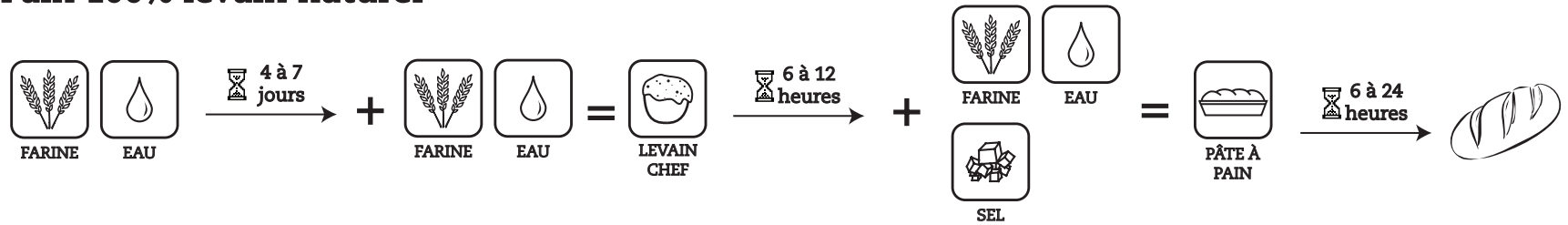
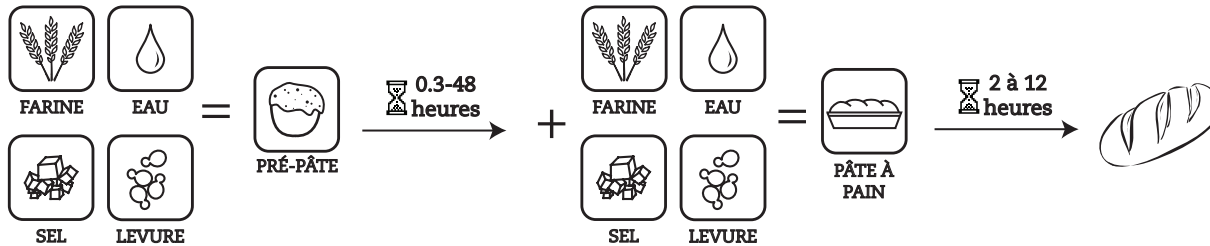


LES TEMPS DE FERMENTATION

Pain 100% levain naturel

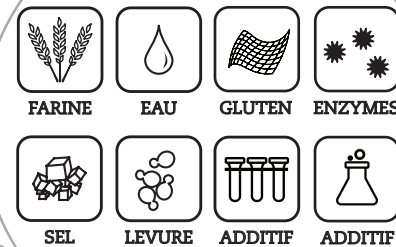
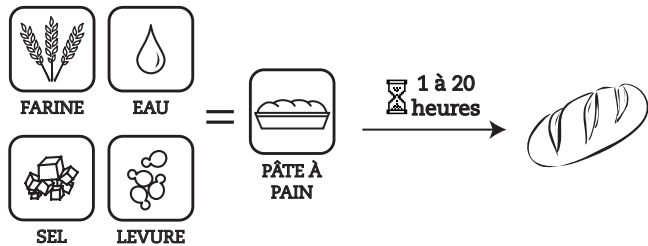


Pain avec une pâte fermentée



La fermentation est une étape essentielle dans la fabrication du pain. C'est elle qui apportera le goût, la valeur nutritive et une meilleure pré-assimilation. Plus la fermentation sera longue, plus les microorganismes, les enzymes et les bactéries présentes dans la farine, dans l'eau et dans l'air auront le temps de transformer ces ingrédients de base en nutriments pré-assimilés et goûteux.

Pain à la levure



Pain industriel

