

« L'Authentique Pain d'épices »

Les pains d'épices sont produits selon d'anciennes recettes traditionnelles transmises de génération en génération.

Les ingrédients de base de tous nos pains d'épices sont le miel et la farine de froment et/ou de seigle.

Les mélanges sont réalisés dans les règles d'un savant et secret processus de fabrication.

La pâte obtenue est ensuite laissée au repos, avant d'être façonnée puis placée dans les moules.

La cuisson lente, à température douce, assure à la gamme complète des Pains d'épices leurs caractéristiques inimitables : belles couleurs brun chaud, textures délicatement moelleuse, arômes singuliers et saveurs généreuses.

Les gammes nature, chocolat, orange, noix ou figue-raisin sont les plus couramment consommées.

Mais depuis quelques années, fruit d'une recette soigneusement élaborée, le fleuron festif destiné aux fêtes de fin d'année se déguste en toutes saisons : le Multi-Fruits rassemble pas moins de seize fruits secs et confits (melon, orange, cédrat, cerise noire, raisin, fraise, amande, noisette...).

Authentique fleuron d'une gastronomie traditionnelle et festive, il trouve une place privilégiée sur toutes les tables .

Miel, farine de froment, épices sont les trois ingrédients gourmands qui marient origines locales et saveurs exotiques.

La rigueur du procédé de fabrication et de conditionnement permet de garantir leur conservation naturelle, sans conservateurs.

Avec une DLC de 40 jours, l'arrêt naturel de la fermentation (miel, farine), pour qu'il retrouve toute sa fraîcheur est de le placer dans le congélateur et de le sortir deux heures avant la dégustation à température ambiante.

« Les Parfums »

LE NATURE :

le plus vendu, la pain d'épice par excellence ! Un pain d'épices tout en douceur, une cuisson à faible température qui lui donne un goût inimitable, un équilibre entre le miel et les épices ou rien ne vous agressent. Tout le monde l'aime les petits et les grands.

A L'ORANGE :

L'équilibre parfait, un pain d'épice cuit tout en douceur à faible température, des écorces d'orange du bon miel et des épices sont le secret de cette recette ancienne. Le préféré de nos grands-mères, idéal pour un thé ou un goûter et bien sur avec des Toast foie gras ou autre.

LE FIGUE RAISIN

Spécial Foie gras - la plus grosse vente à l'occasion des fêtes de fin d'année.

PEPITES DE CHOCOLAT

Tout simplement : le préféré des enfants

AUX NOIX

Une grande tradition avec des noix sélectionnées

Le pain-d'épices idéal avec le fromage

LE MULTI-FRUITES

La sélection festive pour un plaisir multi-fruits , composé de 16 fruits secs et confits :

melon, orange, citron, cédrat, cerise rouge, cerise noire, raisin de Corinthe, gros raisin blanc, gros raisin rouge, fraise, abricot, figue, pruneau, noix, amande, noisette.

