

Pains au levain, cuits au four à bois !

La farine de blé.

Pain farine T.80	4, 20 euros/1kg, 2,20 euros/500g
Pain complet (farine T.140)	4,30 euros/1kg, 2,30 euros/500g
Les spéciaux : farine T.80 + au choix :	
- 1 graine (sésame ou lin ou pavot)	5,70 euros/1kg, 3 euros/500g
- multigraines (lin + tournesol + pavot + courge + sésame)	5,70 euros/1kg, 3 euros/500g
- raisins ou figues ou noix	6 euros/1kg, 3,20 euros/500g
- grains de petit épeautre	5,70 euros/1kg, 3 euros/500g

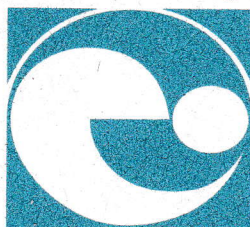
Les autres farines.

Farine de seigle (100%seigle ou 80 %)	4,5 euros/1kg, 2,5 euros/500g
Seigle raisins/noix	6 euros/1kg, 3,20 euros/500g
Sarrasin ou maïs (50%)	6 euros/1kg, 3,20 euros/500g
Petit épeautre	7,90 euros/1kg, 3,90 euros/500g

Quelle que soit la farine, vous avez le choix du poids (de 500g à 2kg) et de la forme (tourte ou moulé). Blés de variétés anciennes, cultivés localement.

Blés et pains sous mention Nature et Progrès.

Deux fournées par semaine (mardi et samedi), commande conseillée au 0781925116 ou so.oger@mailoo.org



Sophie Oger, paysanne boulangère
Saint Palavy
46110 Cavagnac
N°SIRET : 81253483200017

NATURE 
PROGRES
*La bio associative
& solidaire*