

## Pain précuits BIO

### Petits pavés céréales Biofournil prêts à l'emploi : du pain frais à tout moment

Le spécialiste du pain biologique BIOFOURNIL propose 6 petits pavés aux céréales, des pains à cuire chez soi au four ou au grille-pain en quelques minutes. Avec leur longue conservation de 6 mois, ils sont la garantie de consommer du pain frais BIO à toute heure de la journée sans aucun gaspillage. Elaborés à partir d'ingrédients 100% biologiques, ils sont composés d'un mélange subtil de 4 graines croquantes (lin brun, millet, tournesol, sésame), et ne contiennent aucun conservateur. Fidèle à la tradition boulangère, ils suivent les mêmes méthodes traditionnelles de fabrication que BIOFOURNIL perpétue depuis 45 ans. De quoi séduire les amateurs de bon pain frais BIO à la recherche de solutions aussi pratiques que savoureuses.



© Delphine Saliou

### Longue conservation de 6 mois

Ces petits pavés céréales BIOFOURNIL se consomment aussi bien au quotidien qu'en cas de dépannage. Pratiques à consommer, ils présentent un avantage de taille puisqu'ils peuvent se garder 6 mois à température ambiante grâce à la mise sous atmosphère protectrice et au levain qui secrète des composés améliorant leur conservation. Après ouverture, ils peuvent tenir au frais jusqu'à 2 semaines, de quoi lutter contre le gaspillage.

Pour les déguster rapidement, il suffit de les cuire au four pendant 10 minutes après les avoir légèrement humidifiés. Et pour les plus pressés, ils sont prêts en seulement 3 minutes au grille-pain. Avec leurs 4 graines (lin brun, millet, tournesol et sésame) qui apportent du croquant, leurs saveurs authentiques et leur bonne odeur de pain traditionnel, ces petits pavés céréales accompagneront tous les repas du petit-déjeuner au dîner en passant par le goûter.

### Ingrédients de qualité, bio & français

Dotés d'un nutriscore A, les pavés céréales BIOFOURNIL sont fidèles à la tradition boulangère qui conjugue savoir-faire et matières premières de qualité. La farine de blé moulu à la meule de pierre est labellisée « Agri Éthique France » et tous les ingrédients ont été sélectionnés pour leurs qualités nutritionnelles et gustatives en BIO. Ils sont également conçus au levain à l'ancienne, à l'origine du goût inimitable BIOFOURNIL.

>> **Ingrédients** : Farine de blé\*/\*\* (50%) moulu à la meule de pierre, eau, graines\*(10%) (lin brun\*, millet\*, tournesol\*, sésame\*), levain\* à l'ancienne (6%) (farine de blé\*/\*\*, eau), sel marin non traité, levure\*, gluten de blé\*, farine de blé\* malté, jus concentré d'acérola\* déshydraté.

\*100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique.

\*\* Ingrédients issus du commerce équitable français

>> **Valeurs nutritionnelles** : Energie (305kcal), matières grasses (5,5g) dont acides gras saturés (0,7g), glucides (52g) dont sucres (1,9g), fibres alimentaires (3,9g), protéines (9,8g), sel (1,1g),

>> **Poids** : 360g (6x60g)

>> **Prix de vente moy.** : 3€

>> **Distribution** : GMS

>> **DDM** : 6 mois

>> **Autres produits de la gamme** : « Camusettes campagne », « Camusettes épeautre », « Camusettes 5 graines », « Camusettes blé complet », « Pain campagne », « Petites boules rustique »



### BIOFOURNIL en quelques mots

BIOFOURNIL est une boulangerie bio **depuis 1978**. Le fournil est historiquement situé dans le village du Puset-Doré dans le Maine et Loire (49) **depuis 1902**. Tous les produits de la gamme « BIOFOURNIL » sont fabriqués à partir d'ingrédients de qualité 100% bio ainsi que **de farines et oeufs français équitables**. BIOFOURNIL privilégie depuis toujours les producteurs et partenaires locaux, de proximité et garantit une juste rémunération de ses agriculteurs et de son minotier. Avec près de 100 salariés dont 40 boulangers, la boulangerie propose des gammes pour tous : pains cuits, pains précuits « Mes Pains à Dorer », pains de mie, pains burger, pains hot-dog, muffins, brioches.

[www.biofournil.com](http://www.biofournil.com) • Instagram : [@biofournil](https://www.instagram.com/biofournil) • Facebook : [@biofournil](https://www.facebook.com/biofournil) • LinkedIn : [Biofournil SA](https://www.linkedin.com/company/biofournil)

# Petits pavés gourmands

Recette © *Delphine Saliou*

>> **Quantité** : 3 personnes

>> **Préparation** : 1h10

>> **Difficulté** : facile



© *Delphine Saliou*

## Ingrédients

Petits pains pavés aux céréales BIOFOURNIL

40g de feuille de basilic

35g de pignons de pin

40g de parmesan

1 gousse d'ail

Sel & poivre

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

Mozzarella

Jambon de Parme

Tomates séchées

## Préparation

### >> Le pesto

Rincer les feuilles de basilic à l'eau.

Puis dans un mixeur, mettre le basilic, les pignons de pin, le parmesan, l'ail (préalablement, épluché et écrasé), le sel et le poivre.

Mixer pendant une minute environ, ensuite, verser l'huile d'olive avant de mixer à nouveau.

Placer le pesto au réfrigérateur durant une heure.

### >> Montage

Cuire les petits pavés céréales au four pendant 10 minutes après les avoir légèrement humidifiés ou 3 minutes au grille-pain

Couper les pains en deux.

Étaler votre pesto sur chaque tranche.

Sur trois d'entre elles, ajouter le jambon de Parme puis la mozzarella.

Fermer vos petits pavés avec les trois tranches restantes.