



# Pane Vivo x epicery

Le pain qui fait du bien disponible en un clic sur l'application des commerçants et restaurateurs de quartier.

**Événement "Promenade en Sicile" le 4 Juin**



**Adriano Farano est le fondateur de Pane Vivo, laboratoire de panification engagé créé en 2020.** Ancien journaliste (Radio France, Le Figaro, Courrier International...), il est l'auteur de "Je ne mangerai pas de ce pain-là" dont la nouvelle édition a été publiée en 2023 aux éditions du Rouergue.

Si Pane Vivo est aujourd'hui bien implanté à Paris via son réseau de boutiques et ses partenaires revendeurs, Adriano Farano souhaite toujours créer plus de proximité avec ses clients. C'est pour cela qu'il a rejoint le réseau de commerçants de proximité **epicery** dont le leitmotiv est de proposer "le meilleur de nos quartiers" aux utilisateurs de leur application. Imaginée comme une rue commerçante digitalisée, l'application s'adresse aux urbains épiciiens et pressés en assurant une livraison simplifiée de produits sélectifs, gourmands et frais.

**Sain, digeste et délicieux, le pain Pane Vivo offre un indice glycémique bas, des nutriments plus riches, et répond à l'objectif de proposer un pain bénéfique pour la santé, revenant ainsi à l'essence nutritive du pain pour tous.**

## Basés sur la même pâte, tous les pains Pane Vivo :

■ **Sont préparés avec la même farine intégrale (T150) bio d'un blé dur rare, de variété ancienne** : un blé doré au rendement 5 fois inférieur aux blés modernes hybrides mais qui possède un gluten digeste et est riche en oligo-éléments (presque autant de fer que la viande).

[voir les analyses](#)



■ **Sont composés du même levain naturel "Viviana",** vieux de 136 ans, ce qui permet au pain de se garder longtemps et de réduire l'indice glycémique à 48,6 contre 85 pour un pain complet conventionnel.

[voir l'étude clinique](#)



■ **Contiennent le même sel de l'île de Ré,** choisi pour sa teneur en sodium moins élevée que celles des autres sels et utilisé avec parcimonie (Pane Vivo contient 40 % moins de sel que les pains conventionnels).

■ **Se conservent au moins une semaine** et peuvent se congeler sans problèmes.



Sans sucre, sans lait, sans beurre... Et pourtant tout aussi gourmandes que de bonnes viennoiseries, les Brios de Pane Vivo sont délicieuses et surprenantes puisqu'elles sont meilleures pour la santé. Dans les brios, on retrouve la base des pains Pane Vivo avec ce "petit truc en plus !"

### NOUVEAUTÉ

## Brio Syracuse

*Humer le parfum d'un citron de Syracuse, craquer pour les arômes de la pistache cultivée à Bronte, se laisser porter par l'huile d'olive de la Vallée du fleuve Belice : la Brio Syracuse est une véritable promenade en Sicile !*

Ici, le citron est confit sans sirop de glucose (chose rarissime !) et la pistache sicilienne révèle tous ses bienfaits. En effet, elle contient tous les 9 acides aminés essentiels ou aux fibres et aux acides gras insaturés et mono-insaturés.

400g  
P.V.C. 12,80€

1 kg  
P.V.C. 28€

# À propos d'epicery

Depuis 2016, epicery met la foodtech au service des commerçants de proximité, en opérant leur digitalisation et en mettant à l'honneur le "commerce vivant". Autour du concept unique de la rue commerçante digitalisée, vitrine de tous les produits de qualité et emblème de la vie de nos quartiers, les commerçants de bouche (bouchers, poissonniers, primeurs, fromagers, etc.) et désormais les fleuristes et restaurateurs, peuvent créer leur boutique en ligne en moins de 48h, et livrer ou proposer le Click & Collect.

**Fort d'une communauté de plus de 1.400 commerçants partenaires, et déjà présent à Paris et Lyon, epicery opère son déploiement au national en partenariat avec Chronofresh pour soutenir le commerce de proximité.** Depuis septembre 2021, epicery fait partie du Groupe La Poste via sa filiale GeoPost.

**Pour plus d'informations : [presse@epicery.com](mailto:presse@epicery.com)**

