

Pains Artisanaux



VOTRE
LOGO

L'Amour
du Pain

ARTISANS DE LA FARINE
ET DU Bonheur

Perfection
DEPUIS-SINCE 1976

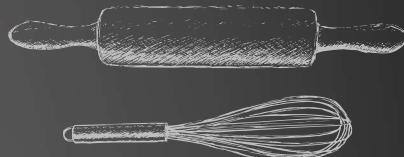
fait à la main ❤

Depuis plus de 18 ans, l'Amour du Pain est reconnue année après année par ses pairs comme étant l'une des meilleures boulangeries au Québec. Nos pains ne contiennent ni gras, ni sucre ajouté toujours dans le but de procurer un réel bénéfice au niveau nutritionnel. Nous utilisons des farines québécoises issues d'agricultures raisonnées afin de réduire notre empreinte écologique.



Ingredients naturels

Farine du Québec non blanchie, eau, levain, levure et sel de mer.



Pains moulés 9\$



#5001

Moulé raisin cannelle

Pain composé de farine blanche, de levain et d'une généreuse portion de raisins et de cannelle. Un incontournable au déjeuner..

Ingrédients

Farine du Québec non blanchie, eau, levain, levure, sel de mer, raisins de Smyrne et cannelle.



#5002

Moulé blanc

Pain au levain contenant peu d'alvéolage. Excellent en rôties au petit déjeuner.



Ingrédients

Farine du Québec non blanchie, eau, levain, levure et sel de mer.

Miches 9\$



#5003

Neuf grains

Il est très nourrissant grâce à sa farine de qualité qui allie les multiples vertus des 9 grains qu'il contient. Son apport en fibres en fait un pain idéal au petit déjeuner.

Ingrédients

Farine du Québec non blanchie, eau, levain, lin, tournesol, sésame, orge mondé, trèfle rouge, luzerne, flocon d'avoine, millet, blé concassé, levure et sel de mer.



#5004

Occitan

Excellent pain de campagne. Fait de farine blanche, de levain et de seigle, il accompagne parfaitement les pâtés de campagne.

Ingrédients

Farine du Québec non blanchie, farine de seigle, eau, levain, levure et sel de mer.

Conservation

Durée de vie en congélation : 2 mois

Température ambiante : 3 à 4 jours



