FARINES BRUTES

La Paume

Arguments de vente magasin

~ recette élaborée

en collaboration avec Alain Passard, chef étoilé de l'Arpège, Paris 7e

~ léger goût de levain

en accord avec sa cuisine "légumière"

Alain Passard au fournil du moulin

Les + produit

~ farine type 80 issue de blé CRC

~ mie bise à la texture alvéolée et mœlleuse

Une recette délicieusement unique !

Un chef étoilé pour une Paume d'exception

La Paume est née de la collaboration avec un grand restaurateur reconnu et inventif, Alain Passard. À 26 ans, il devient le plus jeune chef étoilé. Propriétaire du restaurant parisien l'Arpège depuis 1996, il y développe une cuisine légumière : il est le premier à remettre les légumes au goût du jour. Pour créer la recette de *la Paume*, Alain Passard a **diminué l'acidité du levain**. Pétrie lentement, avant que le levain ne fasse son œuvre, puis façonnée à la main, *la Paume* a **une mie délicatement acidulée** et **une croûte savoureuse** qui enchantent les papilles.

Kit de lancement offert

baluchons à pain livrés avec chaque sac

un pic-prix

une affiche

une panière

des bannetons

des fiches consommateur

deux chevalets comptoir

La Paume est pétrie avec une farine spécifique type 80 des Moulins Bourgeois. Cette farine utilise des blés CRC (Critères Qualité Certifiés) de qualité cultivés dans des conditions sanitaires et environnementales optimales.
www.cultures-crc.com

Moulins **Bourgeois**
Meunier, et bien plus encore