



PRÉPARATIONS

# LES RUSTIQUES



## CHARPENTIER

~ la star des rustiques,  
pour un succès garanti



## FANTINE

~ baguette au goût  
fin de levain de blé,  
facile à réaliser



## GALOPIN

~ un petit pavé  
rigolo, petit frère  
de la Fantine



## P'TIT MORIN

~ blé, seigle...  
sa conservation  
est exceptionnelle



## CAMPAGNE

~ un classique  
bien préparé



# Les pains rustiques : traditionnellement incontournables

*Charpentier, Fantine, Galopin, P'tit Morin, Campagne...* Voici une gamme de préparations permettant de réaliser des pains variés qui fleurent bon la campagne... Classiques indémodables, les pains rustiques font partie des **incontournables de votre boulangerie** et vous assurent un vrai succès ! Ces pains familiaux et chaleureux accompagnent le fromage, les petits déjeuners ou donnent du caractère aux repas. En plus, ils sont **faciles à réaliser** !

<b>Charpentier</b> Kit de lancement offert	sac 25 kg
<b>Galopin / Fantine</b> Kit de lancement offert	sac 25 kg
<b>Campagne</b>	sac 25 kg
<b>P'tit Morin</b> Kit de lancement offert Baluchons livrés avec chaque sac	sac 25 kg



sachets à baguette ou baluchons à pain livrés avec chaque sac

## Kit de lancement Charpentier offert

une affiche



un pic-prix



8 bannetons en bois



un présentoir et ses nappes



Moulin Bourgeois  
Meunier, et bien plus encore