



FARINES BRUTES



## Baguette de Tradition Française



- ~ **saveur froment**
- ~ **mie très alvéolée et dorée**
- ~ **conservation exceptionnelle**



### Les + produit

- ~ issue des meilleures variétés de blé
- ~ bénéficie du savoir-faire reconnu des Moulins Bourgeois



# Le respect de la tradition

Le décret du pain daté du 13 septembre 1993 vise à **protéger l'appellation «Pain de Tradition Française»**. Il stipule que «Seuls peuvent être mis en vente ou vendus sous la dénomination de «pain de tradition française», «pain traditionnel français», «pain traditionnel de France» ou sous une dénomination combinant ces termes, les pains (...) n'ayant subi aucun traitement de surgélation au cours de leur élaboration, ne contenant aucun additif».



une enseigne à votre disposition

## Kit de lancement offert



sachets à baguette livrés avec chaque sac



une affiche



un pic-prix



un banner en tissu



## Concours des meilleures baguettes : les farines des Moulins Bourgeois à l'honneur !

Les clients des Moulins Bourgeois s'illustrent **aux meilleures places des concours des meilleures baguettes** : en Seine-et-Marne, en Seine Saint-Denis, dans la Marne et à Paris. Bravo aux lauréats et à tous ceux qui acceptent de confronter leur savoir-faire à l'avis du jury de ces concours, avec l'envie de toujours progresser.