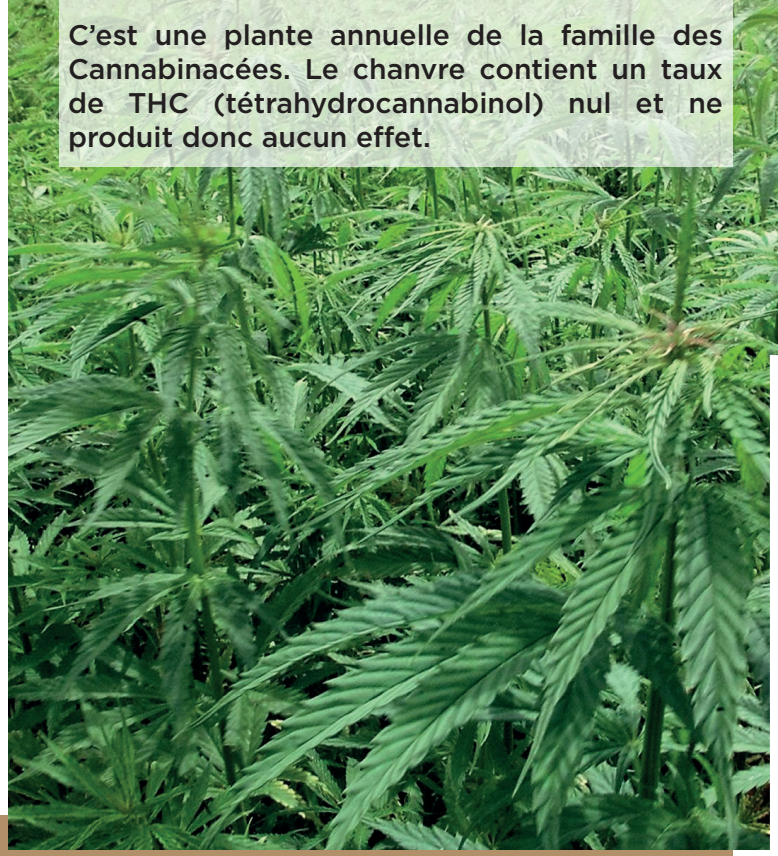


C'est une plante annuelle de la famille des Cannabinacées. Le chanvre contient un taux de THC (tétrahydrocannabinol) nul et ne produit donc aucun effet.

Le Chanvre

Une farine originale et nutritive pour des produits colorés et savoureux.

Issu de l'**agriculture biologique française**, le chanvre est cultivé depuis près de 10 000 ans. Cette plante est facile à cultiver, nécessitant peu d'eau et aucun intrant. A noter qu'elle ne produit pas de déchet, toutes les parties de la plante sont utilisées.

C'est un ingrédient aux nombreuses vertus qui surprendra vos consommateurs.

Déclinaison possible en baguette ou en tourte

Un fort apport en protéines, idéal pour les sportifs et végétariens.

Cette farine est riche en protéines (environ 45%) et en fibres, ce qui permet d'abaisser l'index glycémique de vos produits. Il apporte ainsi une énergie durable. Autre atout nutritionnel, il a pour spécificité d'apporter **les 8 acides aminés essentiels, des minéraux, des vitamines et des Oméga-3 et Oméga-6.**

En effet, le pain à la farine de chanvre se démarque à plusieurs titres. Tout d'abord, sa **couleur atypique et végétale** qui attire l'oeil et intrigue. A la dégustation, on apprécie sa délicate **saveur de noisette** et sa mie charnue.

Pain au Chanvre - 15 kg
FRCHAB15 (2,25€/kg)

(assemblage de farine de blé T65 bio, farine de chanvre bio et graines de chanvre toastées bio)

Eclats de Chanvre - 5 kg
ECLCHANV (8,32€/kg)
(farine de chanvre pure)

Moulins **Bourgeois**
77510 Verdelot - France

Pain **au chanvre**

Ingrédients :

Préparation Pain au Chanvre ..... 1 kg
Eau (TB 56° C) ..... 700 g
Levain liquide* ..... 200 g
Levure ..... 5 à 6 g
Sel fin de Guérande ..... 18 g
Eau de bassinage ..... 10 à 30 g

*** Possibilité de travailler sans levain liquide, dans ce cas rajouter 20 à 30 g d'eau au kilo de farine et mettre entre 7 et 8 g de levure.**

Réaliser une autolyse de 30 min à 1h à température ambiante.

Pétrissage : Spiral : 8 minutes en première vitesse puis 2 à 3 min en deuxième vitesse jusqu'au décollement de la pâte.

Consistance de pâte : souple.

Température de pâte en fin de pétrissage : 23 - 25° C.

Pointage : 1h à température ambiante avec 1 ou 2 rabats toutes les 30 min en fonction de la force de la pâte. Stocker à 4°C entre 12 et 16h.

Pesage : 330 g, légèrement boulé.

Détente : 20 min.

Façonnage : en petit batard court et déposer sur couche légèrement farinée.

Apprêt : 1h à 1h30 à température ambiante.

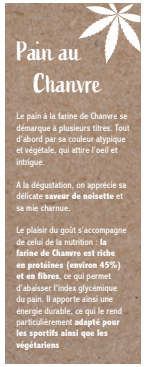
Cuisson : 1 coup de lame. 25 min dans un four entre 250 et 260°C.

COÛT MATIÈRE (en pâte)	0,36 € la pièce	1,10 € le kilo	**COEFF** 6,5
PRIX DE VENTE CONSEILLÉ (en pain)	2,35 € la pièce	7,15 € le kilo	

Moulins **Bourgeois**

Lot de 400 balluchons *(en papier recyclé)*

Communiquez **en boutique**



Lot de 100 fiches consommateurs format marque page *(en papier recyclé)*