



# GARANCE

**BAGUETTE  
DE CARACTÈRE**



**Moulin Bourgeois**





# UNE BAGUETTE EN PHASE AVEC LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS

## UNE BAGUETTE CHARNUE ET PLUS LOURDE

dont on apprécie la densité

## UN ÉQUILIBRE PARFAIT

entre une croûte fine et croustillante et une mie « grasse » magnifiquement alvéolée

## UN GOÛT DE NOISETTE

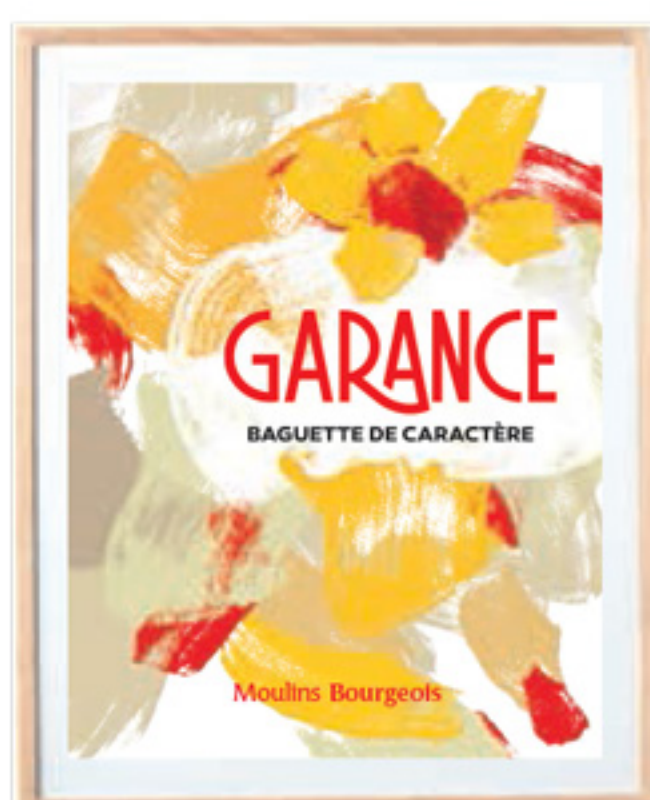
très marqué et des arômes délicats

## UN LÉGER GRANULÉ

grâce aux **Éclats de Fleurage** (semoule de blé dur) qui donnent à la mèche une sensation agréable

## KIT DE LANCEMENT OFFERT

**KITGARAN** - Disponible à partir du 15 septembre 2024



2 affiches 40 x 50 cm sous cadre en bois naturel



1 plaque 18 x 24 cm en PVC sur chevalet en bois



Sacherie : étui baguette, multi baguettes et balluchon



1 banderole 100 x 35 cm

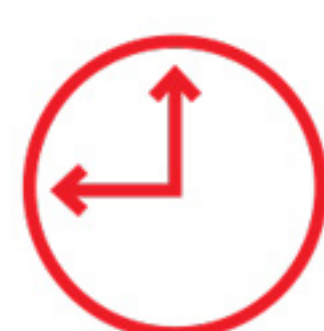


2 affichettes en PVC 10x15 cm avec bande magnétique et pince



1 corbeille à baguettes en métal

# UN DIAGRAMME EXCLUSIF ET BIEN CONÇU POUR LE TRAVAIL DE L'ARTISAN



## UN TEMPS DE POINTAGE

adapté selon l'organisation du fournil

Pour un temps de mise en chambre de :

Temps de repos et température avant mise en chambre :

24H

1H  
Température ambiante

48H

30MN  
Température ambiante

72H

DIRECTEMENT  
en froid  
à 3-4°C



## UN PASSAGE PAR LE FROID IMPECCABLE

pour favoriser un alvéolage fin et régulier, une **croûte fine et craquante** et des arômes délicats de **céréales toastées**



## UN POIDS EN PÂTE DE 350 G (recommandé)

qui assure une **baguette charnue** avec une mie généreuse et fondante



## UN PASSAGE DANS LES ÉCLATS DE FLEURAGE (semoule de blé dur)

qui renforce l'**aspect rustique** de notre baguette à la mie ambrée

Semoule de blé dur (sac 15 kg)

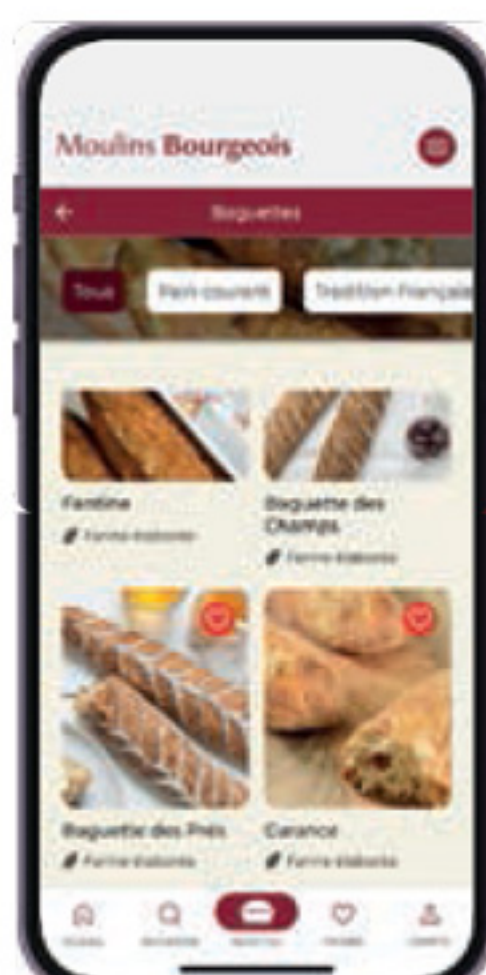


## UN FAÇONNAGE DOUX

pour préserver les arômes de la fermentation en masse



## DONNER DES PETITES «GRIFFES» TOUT LE LONG DE LA BAGUETTE



RECETTE SUR L'APPLICATION  
RUBRIQUE BAGUETTES





# GARANCE

**BAGUETTE DE CARACTÈRE**

**Engagements & Garanties :**

**Moulin familial**

**Blés locaux (200 km autour du moulin).**

**Sans traitement des blés après récolte.**

**Baguettes et pains à la mie ambrée.**

**EQB**

Engagement  
**QUALITÉ**  
**BOURGEOIS**

**[moulins-bourgeois.com](http://moulins-bourgeois.com)**  
77510 Verdelot • Tél. : 01 64 04 81 04



**Moulins Bourgeois**