



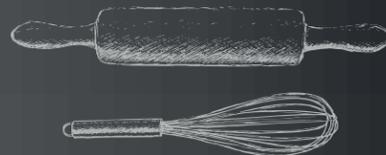
fait à la main 

Depuis plus de 18 ans, l'Amour du Pain est reconnue année après année par ses pairs comme étant l'une des meilleures boulangeries au Québec. Nos pains ne contiennent ni gras, ni sucre ajouté toujours dans le but de procurer un réel bénéfice au niveau nutritionnel. Nous utilisons des farines québécoises issues d'agricultures raisonnées afin de réduire notre empreinte écologique. 



## Ingredients naturels

Eau, farine non-blanchie & non traitée, levure & sel



## Pains moulés 9\$



#5001

### Moulé raisin cannelle

Pain composé de farine blanche, de levain et d'une généreuse portion de raisins et de cannelle. Un incontournable au déjeuner.

#### Ingredients

Farine du Québec non blanchie, eau, levain, levure, sel de mer, raisins de Smyrne et cannelle.



#5002

### Moulé blanc

Pain au levain contenant peu d'alvéolage. Excellent en rôties au petit déjeuner.

#### Ingredients

Farine du Québec non blanchie, eau, levain, levure et sel de mer.

## Miches 9\$



#5003

### Neuf grains

Il est très nourrissant grâce à sa farine de qualité qui allie les multiples vertus des 9 grains biologiques qu'il contient. Son apport en fibres en fait un pain idéal au petit déjeuner.

#### Ingredients

Farine du Québec non blanchie, eau, levain, lin, tournesol, sésame, orge mondé, trèfle rouge, luzerne, flocon d'avoine, millet, blé concassé, levure et sel de mer.

#5004

### Occitan

Excellent pain de campagne. Fait de farine blanche, de levain et de seigle, il accompagne parfaitement les pâtés de campagne.

#### Ingredients

Farine du Québec non blanchie, farine de seigle, eau, levain, levure et sel de mer.



## Conservation

Durée de vie en surgélation : 6 mois

Température ambiante : 5 à 7 jours

