

Pains

Les meilleures options
pour chaque jour



SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

Pere Gallés



Classiques



65475

SH Hogaza Épi de maïs

6 u / 800 g / 6X6 / 60' Dégivrer
200° / 24' Four / 47 cm

Contient du Levain



68443

Baguette Sainte Inès

16 u / 350 g / 6X6 / 30' Dégivrer
180-200° / 10-15' Four / 47 cm

100% Naturel



61652

Grand Pain Rustique du Boulanger

10 u / 560 g / 6X6 / 60' Dégivrer
180-200° / 20-25' Four / 44 cm

Clean Label / Contient du Levain
Source de Fibres



61281

Baguette Delirium

16 u / 390 g / 6X6 / 30' Dégivrer
190-200° / 10-15' Four / 44 cm

Clean Label / Contient du Levain
100% Naturel



69712

Demi Baguette

50 u / 115 g / 6x6 / 30-45' Dégivrer
200° / 8-10' Four / 25 cm

Vegan / Source de Fibres



69966

La Baguette

16 u / 280 g / 6X6 / 30' Dégivrer

190-200° / 10-15' Four / **47 cm**

Source de Fibres



61243

Baguette Ancienne

24 u / 220 g / 6X6 / 20' Dégivrer

190-200° / 10-15' Four / **46 cm**

Clean Label / Contient du Levain / 100% Naturel



66675

Alma Loaf 15 u / 250 g / 4X8 / 30'

Dégivrer

180-200° / 10-12' Four / **38 cm**

Clean Label / Contient du Levain

100% Naturel / Huile d'Olive



61162

Demi Ancienne Baguette

35 u / 130 g / 6X6 / 20' Dégivrer

190-200° / 10-15' Four / **27 cm**

Clean Label / Contient du Levain

100% Naturel



65415

Boule rustique Saint Honoré

6 u / 800 g / 6x6 / 65' Thaw

200° / 25' Oven / **25,5 cm**

Contient du Levain

Multigrain



65620

Pain au Maïs

24 u / 300 g / 6X6 / 20' Dégivrer

200° / 10-15' Four / **46 cm**

Clean Label / Contient du Levain

100% Naturel / Riche en Fibres



65106

Pain Rustique Graines

9 u / 650 g / 4x8 / 40' Dégivrer

180° / 24' Four / **33 cm**

Clean Label / Contient du Levain

100% Naturel / Source de Fibres



67824

Miche Summun

20 u / 430 g / 4x14 / 60' Dégivrer

180-200° / 20-25' Four / **16 cm**

Contient du Levain / 100% Naturel

Source de Fibres / Beurre



65610

Demi au Blé Complet

40 u / 160 g / 6X6 / 20-30' Dégivrer

180-200° / 10-15' Four / **24,5 cm**

Clean Label / Contient du Levain

100% Naturel / Riche en Fibres



68792

Baguette Épeautre

20 u / 300 g / 6x6 / 30' Dégivrer
190-200° / 10-15' Four / **44 cm**

Clean Label / Contient du Levain
100% Naturel



68193

Demi Baguette Épeautre au Levain

48 u / 150 g / 6x5 / 30-45' Dégivrer
190-200° / 15' Four / **26 cm**

Clean Label / Contient du Levain
100% Naturel



65085

Miche Céréales

8 u / 650 g / 4x8 / 40' Dégivrer
180° / 24' Four / **32 cm**

Clean Label / Contient du Levain



65851

Miche Wholegrain

16 u / 460 g / 4x14 / 50' Dégivrer
220° / 20' Four

Clean Label / Contient du Levain
100% Naturel / Riche en Fibres



69145

Demi Cerealis

50 u / 120 g / 6x6 / 20-30' Dégivrer
180-190° / 10-15' Four

Contient du Levain / Source de Fibres

Bio



61271

Pan Bio Saint

12 u / 500 g / 6x6 / 50-60' Dégivrer
180-200° / 20-25' Four / **33 cm**

Bio / Clean Label / Contient du Levain
100% Naturel / Source de Fibres



65127

Pain Bio Épeautre & Graines

16 u / 430 g / 6x6 / 20-30' Dégivrer
170-180° / 22-28' Four / **28 cm**

Bio / Clean Label / Contient du Levain
100% Naturel / Source de Fibres



65125

Pain au Sarrasin BIO

12 u / 430 g / 6x6 / 30-40' Dégivrer
180-185° / 22-28' Four / **27cm**

Bio / Clean Label / Contient du Levain
100% Naturel / Source de Fibres



68423

Miche Épeautre et Quinoa BIO

16 u / 420 g / 4x14 / 45-60' Dégivrer
180-200° / 20-25' Four / **17,5 cm**

Bio / Clean Label / Contient du Levain
100% Naturel / Source de Fibres



61034

Miche Boulangère BIO

20 u / 430 g / 4x14 / 45-60' Dégivrer
180-200° / 20-25' Four / **17 cm**

Bio / Clean Label / Contient du Levain
100% Naturel / Source de Fibres

Restauration



66555

Sibarit

72 u / 90 g / 4x8 / 30-45' Dégivrer
190-210° / 8-10' Oven / 18 cm



68146

Pain Tortue

95 u / 70 g / 6x6 / 30-45' Dégivrer
200° / 8-10' Four / 17 cm
Clean Label / Huile d'Olive



68150

Petit Pain

50 u / 70 g / 6x6 / 30-45' Dégivrer
200° / 8-10' Four / 15 cm
Clean Label / Source de Fibres



61720

Demi Miche Boulangère

52 u / 130 g / 6x6 / 40' Dégivrer
220° / 25' Four / 12 cm
Clean Label

Precuit



60445

Baguette d'Eau

16 u / 280 g / 6x6 / 40-45' Dégivrer
180-200° / 4-6' Four / 46 cm



27021

Pain de Galice

18 u / 280 g / 6x6 / 15-20' Dégivrer
190-195° / 12-14' Four / 44 cm



23810

Demi Pain de Galice

45 u / 170 g / 4x8 / 30-40' Dégivrer
190-200° / 12-15' Four / 32 cm



61235

Rosca

10 u / 420 g / 6x7 / 50-60' Dégivrer
190-210° / 20-25' Four / 24 cm



67750

Pan de Mie Brioche

10 u / 330 g / 4x14 / 90' Dégivrer / 18,5x10 cm
Contient du Levain / Beurre

Gran Reserva



Baguettes



25671

Tronquette

26 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Dégivrer
180-190° / 20-25' Four / 55 cm

Contient du Levain



22900

Baguette aux 8 Céréales

26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
180-200° / 15-20' Four / 53 cm

Source de Fibres



28230

Baguette de la Cuvecé

26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
180-200° / 15-20' Four / 53 cm

Contient du Levain / Source de Fibres



22411

Baguette

28 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Dégivrer
180-190° / 20-25' Four / 40 cm

Contient du Levain



22415

Baguette Extra

26 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Dégivrer
180-190° / 20-25' Four / 48 cm

Contient du Levain



22910

Baguette au BL, Complet

26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
180-200° / 15-20' Four / 53 cm

Contient du Levain / Source de Fibres



22001

Baguette Pointue

26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
180-200° / 15-20' Four / 53 cm

Demi Baguettes



28240

Demi Baguette de la Cuvecé

44 u / 155 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
180-200° / 15-20' Four / 27 cm

Contient du Levain



22971

Demi-Baguetteaux Grains de Lin

40 u / 185 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
190-200° / 15-20' Four / 26 cm



22421

Demi-Baguette Sandwich

50 u / 150 g / 4x7 / 20-25' Dégivrer
180-190° / 15-20' Four / 25,5 cm

Contient du Levain



22681

Demi Baguette Gourmet

80 u / 95 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
180-190° / 15-20' Four / 17,5 cm

Contient du Levain



28120

Demi Baguette Gourmet Céréales

80 u / 100 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
180-190° / 15-20' Four / 17,5 cm

Clean Label / Contient du Levain

Miches



69155

Miche Trois Blés

15 u / 445 g / 4x7
25-30' Dégivrer / 170-180°
35-45' Four / 33 cm

Contient du Levain



63315

Miche aux Graines

16 u / 425 g / 4x7
25-30' Dégivrer / 170-180°
35-45' Four / 25 cm

100% Naturel

Precuit



68325

Baguette Fully Baked

26 u / 250 g / 4x7 / 20-25' Dégivrer / 53 cm

Source de Fibres



67325

Demi Tronquette Fully Baked

40 u / 160 g / 4x7 / 20-25' Dégivrer / 28 cm

Source de Fibres



65325

Demi Baguette Fully Baked

40 u / 125 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer / 26 cm

Source de Fibres



66325

Petit Pain Fully Baked

60 u / 70 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer / 17 cm

Source de Fibres



69735

Petit Pain aux Graines Fully Baked

90 u / 70 g / 4x7 / 20-25' Dégivrer / 16 cm

Source de Fibres



We are bakers

✦ europastry

41 boulevard Vauban - 78280 Guyacourt - France
Tél: +33134 9104 91 france@europastry.com/fr_FR