

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

Levain



61245

Baguette Ancienne

24 u / 220 g / 6X6 / 20' Dégivrer
190-200° / 10-15' Four / 46 cm

Clean Label / Levain / 100% Naturel



61632

Grand Pain Rustique du Boulanger

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

Clean Label / Levain / Source de Fibres



69966

La Baguette

16 u / 280 g / 6X6 / 30' Dégivrer
190-200° / 10-15' Four / 47 cm

Source de Fibres



68445

Baguette Sainte Inès

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

100% Naturel



61281

Baguette Delirium

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

Clean Label / Levain / 100% Naturel



69712

Demi Baguette

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

Vegan / Source de Fibres



61162

Demi Ancienne Baguette

35 u / 150 g / 6X6 / 20' Dégivrer
190-200° / 10-15' Four / 27 cm

Clean Label / Levain / 100% Naturel



66675

Alma Loaf

15 u / 250 g / 4X8 / 30' Dégivrer
180-200° / 10-12' Four / 38 cm

Clean Label / Levain / 100% Naturel
Huile d'Olive



65415

Boule Rustique

6 u / 800 g / 6x6 / 65' Dégivrer
200° / 25' Four / 25,5 cm

Levain

Céréales



65620

Blé Complet SH

24 u / 500 g / 6X6 / Déc. 20'
200° / Four 10-15' / **46 cm**

Clean Label / Levain
100 % Naturel / Riche en fibres



68792

Miche Épeautre SH

20 u / 500 g / 6x6 / Déc. 30'
190-200° / Four 10-15' / **44 cm**

Levain



65106

Pain Rustique Graines SH

9 u / 650 g / 6x6 / Déc. 40'
180° / Four 24' / **35 cm**

Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de Fibres



65085

Pain Aux Cereales/graines SH

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

Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de Fibres



67824

Miche Summun

20 u / 450 g / 6X6 / 60' Dégivrer
180-200° / 20-25' Four / **16 cm**

Levain / 100% Naturel
Source de Fibres



65610

Demi Blé Complet SH

40 u / 160 g / 6X6 / Déc. 20-30'
180-200° / Four 10-15' / **24,5 cm**

Clean Label / Levain
100 % Naturel / Riche en fibres



68193

Demi Baguette Épeautre SH

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

Clean Label / Levain
100 % Naturel / Riche en fibres



65851

Miche Whole Grain SH

16 u / 460 g / 6x6 / Déc. 20'
200° / Four 15' / **21 cm**

Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de Fibres



69145

Demi Cerealis SH

50 u / 120 g / 6x6 / Déc. 20-30'
180-190° / Four 10-15' / **20 cm**

Levain / Source de Fibres

Biologiques



61271

Pain au Sarrasin SH

12 u / 500 g / 6x6 / Déc. 50-60'
180-200° / Four 20-25' / **35 cm**

Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de fibres



65127

Pain Bio Épeautre & Graines SH

16 u / 450 g / 6x6 / Déc. 20-30'
170-180° / Four 22-28' / **28 cm**

Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de fibres



65125

Pain SH

12 u / 450 g / 6x6 / Déc. 30-40'
180-185° / Four 22-28' / **27cm**

Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de fibres



68423

Miche Boulangère BIO SH

16 u / 420 g / 6x6 / Déc. 45-60'
180-200° / Four 20-25' / **17,5 cm**

Clean Label / Levain / 100 % Naturel



61054

Miche Épeautre Quinoa BIO SH

20 u / 450 g / 6x6 / Déc. 45-60'
180-200° / Four 20-25' / **17 cm**

Clean Label / Levain
100 % Naturel / Source de fibres

Gran Reserva



Baguettes



22001
Baguette
26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
180-200° / 15-20' Four / **53 cm**



22900
Baguette aux 8 Céréales
26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
180-200° / 15-20' Four / **53 cm**
Source de Fibres



28250
Baguette Cuvée
26 u / 260 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
180-200° / 15-20' Four / **53 cm**
Levain / Source de fibres



22411
Pain Français
28 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Dégivrer
180-190° / 20-25' Four / **40 cm**
Levain



22415
Grand Pain Français
26 u / 295 g / 4x7 / 20-25' Dégivrer
180-190° / 20-25' Four / **48 cm**
Levain



22910
Baguette Complète
26 u / 275 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
180-200° / 15-20' Four / **53 cm**
Levain / Source de Fibres

Demi Baguettes



28240
Demi Baguette de la Cuveé
44 u / 155 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
180-200° / 15-20' Four / **27 cm**
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**
Levain



22681
Demi Baguette Gourmet
80 u / 95 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
180-190° / 15-20' Four / **17,5 cm**
Levain



28120
Demi Baguette Gourmet Céréales
80 u / 100 g / 4x7 / 15-20' Dégivrer
180-190° / 15-20' Four / **17,5 cm**
Clean Label / Levain

Cuits



68325
Baguette Cuite
26 u / 250 g / 4x7
20-25' Dégivrer / 53 cm
Source de Fibres



67325
Demi-baguette Rustique Cuite
40 u / 160 g / 4x7
20-25' Dégivrer / 28 cm
Source de Fibres



66325
Petit Pain Cuit
60 u / 70 g / 4x7
15-20' Dégivrer / 17 cm
Source de Fibres



65325
Baguette Sandwich Cuite
40 u / 125 g / 4x7
15-20' Dégivrer / 26 cm
Source de Fibres

Miches



69135
Miche Trois Blés
15 u / 445 g / 4x7
25-30' Dégivrer / 170-180°
35-45' Four / 53 cm
Levain



63315
Miche aux Graines
16 u / 425 g / 4x7
25-30' Dégivrer / 170-180°
35-45' Four / 25 cm
100% Naturel

Céréales et Graines



69735
Petit pain aux Graines
90 u / 70 g / 4x7 / Déc. 20'
80-200° / Four 15-18' / 16 cm
Source de fibres



Pain de Mie



67750
**Pain de Mie
Blanc Tranché**
10 u / 330 g / 4x14
90' Dégivrer / 18,5x10 cm
Levain / Beurre

o f o r n o
tradicional



Restauration



27021

Pain

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



25810

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



66555

Sibarit

72 u / 90 g / 4x8 / 30-45' Dégivrer
190-210° / 8-10' Oven / 20 cm



68150

Petit Pain

50 u / 70 g / 6x6 / 30-45' Dégivrer
200° / 8-10' Four / 15 cm
Clean Label / 100 % Naturel



61720

Demi Miche Boulangère

52 u / 150 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

We are bakers
europastry

41 Bd Vauban, 78280 Guyancourt, France
Tél: +33 1 34 91 04 91 · france@europastry.com