Pain de tradition

Le decret pain

En septembre 1993, la création du « Décret Pain » à lieu et cette baguette de tradition fait partie du patrimoine de la France. Ce décret permet de codifier avec précision sa méthode de fabrication. Un pain de tradition ne doit subir aucun traitement de surgélation au cours de sa fabrication, ne contenant aucun additif et résultant de la cuisson d'une pâte qui présente les caractéristiques suivantes :

- Être composée exclusivement d'un mélange de farines panifiables de blé, d'eau potable et de sel.
- Être fermentée à l'aide de levure de panification (Saccharomyces cerevisiae) et de levain.

Dans la fabrication

L'artisan achète une farine d'excellente qualité. Il donne plus de temps au temps en pétrissant doucement la pâte et en la laissant reposer plus longtemps pour qu'elle révèle tous les arômes du froment. C'est ainsi que naît ce pain croustillant, fruit de son savoir-faire, aux larges alvéoles, à la mie ambrée, au goût si fin et tellement bénéfique le bien-être du consommateur.



ABC
ARTISAN
BOULANGER
CONVAINCU