

Le pain de zeph

Tarifs des pains 2023

Joseph David
1096 Route du Houssa
40110 Villenave
06.63.21.13.49
lepaindezeph@gmail.com

Pains au levain (100%)
Four à bois Sebastia à sole tournante
Farine moulues sur meule de pierre, issues de variétés anciennes, Ferme du chaudron Magique (47)
Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique et locale (dès que possible)
Merci de penser à amener vos sacs à pains

Semi-complet OU Complet	Semi-complet graines	Petit épeautre		Pain du Herran
farine de blé ancien T80 OU T130 levain de blé	farine de blé ancien T80 + graines sud ouest: graines de tournesol / lin brun / lin doré / chanvre levain de blé	farine de petit épeautre T80 + T130 / levain de petit épeautre pain moulu		pain méteil : 50% blé T80 / 50% seigle T130 levain de blé
1 Kg	1 Kg	500g	1 Kg	900 g
6,50€	7,80€	6,20€	12,40€	6,50€

Gourmandises	
Petit pain brebis - miel	Muffins pépites de chocolat (au levain)
120 g	120 g
3,80€	4,00€