

Le Pain Divin.

Début 2018, après avoir travaillé 15 ans le secteur associatif, je décide de prendre une nouvelle direction professionnelle et me lancer dans la fabrication de pain biologique. Après une année passée à me former auprès d'un artisan boulanger, je peux maintenant vous proposer un produit qui a mûrit durant toute cette année d'apprentissage.

Aussi, je réalise de manière artisanale et traditionnelle, du pain biologique avec des farines issues de grains locaux (Wallonie). Le pétrissage se fait de façon manuel et douce. J'utilise du sel de mer et vous propose des produits à base de levain naturel ou de la levure.

Enfin la fermentation de la pâte est lente favorisant ainsi une meilleure expression des arômes.

A partir du vendredi 1 février 2019, il vous est possible de commander du pain qui vous sera livré en même temps que le panier de légumes d'Emile et Camille. La commande est à faire sur l'adresse email : christophebarbeaux@gmail.com au plus tard le mercredi soir.

Indiqué vos coordonnées et le choix de votre variété de pain.

Pour le paiement.

N° de compte : be95-9731-8863-8358

Indiqué votre nom.

Merci.

Je suis également présent au marché local de Préhyr à Rochefort tous les vendredi de 16h à 19h.

Les différentes variétés de pains.

Epeautre levure :

L'épeautre a la caractéristique d'être une céréale plus rustique, ce qui lui donne la particularité d'être moins forte en gluten et également de contenir certaines vitamines et oligoéléments.

**Prix : 4,4 € pour un pain de 1000 gr
3,4€ pour un pain de 700gr**

Epeautre levain :

Il combine les deux atouts de l'épeautre et du levain. Essayez le si vous avez des problèmes de digestion.

Prix : 4,4€ pour un pain de 1000gr

Ardennais levure :

Epeautre 85 %, froment 85% et seigle 90%. Bonne conservation, mie brune et plus dense, « complet », saveur sucrée.

Prix : 4,2 pour un pain de 1000gr

Froment levure :

Froment complet

**Prix : 4,2€ pour un pain de 1000gr
3,2 pour une pain de 700 gr**

Froment levain :

Froment complet

Prix : 4,2 € pour un pain de 1000gr

Ps : Prochainement, je vous proposerai d'autres variétés de pains.

Pour plus d'infos

Le Pain Divin
www.lepaindivin.be
Christophe
Les basses 135
5590 Ciney
tél : 0471/71.50.17