



PAINS AUX BLÉS ANCIENS DE LA VALLÉE DE CHEVREUSE

La Roue du Levain est un atelier qui propose **des pains au levain naturel**.
Fabriqués à partir de **farines biologiques issues uniquement de variétés anciennes de blés**.
Les pains sont **pétris à la main**, poussés lentement et **cuits dans un four fonctionnant au bois**.

Les blés de variétés anciennes ont des qualités alimentaires et des facultés d'adaptation et de résistance aux maladies. Écrasés sur meule de pierre, ils produisent des farines biologiques riches en nutriments et minéraux. Elles donnent des pains au gluten faible et avec un indice glycémique très bas.

Utilisé à la place de la levure, le levain naturel pré découpe le gluten et pré digère les éléments nutritionnels du blé pour les rendre facilement assimilables par l'organisme. On obtient ainsi des pains qui se digèrent facilement, avec des arômes et saveurs qui enchantent le nez et les papilles.

CATALOGUE DES TARIFS AU 01/05/23

Pains proposés	Prix unité TTC	Prix au KG
Pains au blé de la Vallée de Chevreuse :		
Pain de 1 kg	10,15€	10,15 €
Pain de 750 g	7,25 €	9,66 €
Pain de 500 g (format moulé)	4,80 €	9,60 €
Pains spéciaux au levain naturel		
Pain d'épeautre 750 g	7,99 €	10,65 €
Pain de seigle 750g	7,25 €	9,66 €
Pain petit épeautre 750 g	10,15 €	13,53 €
Pain de sarrasin 500g	6,60 €	13,20 €