



Votre gamme



Les Baguettes :



• La Croquoise Baguette de Tradition Française

Croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur.
Farine de Tradition Française T65



• La Quignonette

Baguette originale au bon goût noisette. Une belle mie légèrement foncée et aérée.
Farine de blé T65, farine de maïs, farine d'orge toastée.



• «L'Essentielle»

Baguette de Tradition Française. Source de fibres. Goût subtil et typé.
Farine de Tradition Française T110 écrasée à la meule de pierre.



• Axiane Grand Terroir Sarrasin

Baguette au sarrasin. Mie alvéolée avec des arômes lactés de sarrasin.
Farine de blé, farine de sarrasin, farine de blé malté.



• Axiane Sésamine

Baguette moelleuse aux graines de sésame. Mie gourmande riche en arômes de sésame.
Farine de blé, graines de sésame, farine de blé malté torréfié.



• Axiane Pastourette

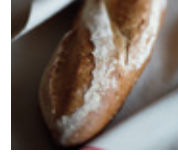
Baguette aux céréales. Mie douce et moelleuse. Les épices subliment les arômes de céréales.
Céréales : farines de seigle et de maïs, flocons d'avoine.
Graines : tournesol, lin jaune, lin brun, sésame.



• La Croquoise aux Graines

Baguette croustillante et savoureuse. Goût de noisette.
Mélange de farine de Tradition Française et de graines (lin jaune, lin brun, sésame, pavot bleu).

Les Pains de Campagne :



• Axiane Campagne

Pain de campagne classique croustillant. Idéal à tous les repas. Arômes de seigle et légère acidité.
Farine de blé, Farine de seigle.



• Axiane Campagne Malté

Pain de campagne original aux arômes subtilement torréfiés et fruités. Mie brillante et dorée.
Farine de blé, farine de seigle, farine d'orge et de blé maltée.



• Meule de Crock Campagne

Campagne Pain de campagne aux arômes de noisette et légère acidité. Mie souple et fondante.
Mélange de farine de froment sur meule et de farine de seigle.



• Meule de Crock Bricheton

Pain de campagne rustique aux arômes intenses de noisettes. Légèrement acide, mie brune et fondante. Vendu au poids ou en grosse miche. Très bonne conservation.
Farine de froment sur meule T110 et farine de seigle T85.



• Axiane Campaluxe

Pain de campagne riche en arômes et à la forme rustique. Vendu au poids. Mie brune, fondante, aérée.
Farine de blé, Farine de blé torréfié, fibre de blé, farine de chicorée.



• Artmel Briare

Pain de campagne rustique aux arômes développés. Mie souple et aérée. Bonne conservation.
Farine de blé, farine de seigle, malt torréfié.





Votre gamme



La Croquoise
Baguette de tradition française

Les Pains aux céréales et graines :



• Axiane Le Fagôt

Pain aux céréales et graines vendu en pavé ou en baguettes.

Notes noisette et torréfiées, croûte brune et croustillante.

Mie claire et arômes équilibrés.

Graines : tournesol, lin brun, lin jaune, sésame, sarrasin.

Céréales : farine de seigle, semoule de blé dur, flocon d'avoine et d'orge, millet.



• Artmel 6 Céréales

Pain aux céréales et graines aux notes subtiles de seigle et de graines de lin.

Graines : sésame et lin.

Céréales : farine de seigle, farine d'avoine, semoule de blé dur, farine d'orge, riz, maïs, graines de millet.



• Meule de Crock Céréales

Pain aux céréales et graines riche en arôme de soja.

Une croûte épaisse et une mie fondante.

Céréales : farine de seigle, millet.

Graines : tournesol, lin brun, sésame, soja concassé toasté.



• Artmel Pavé Meunier

Pain aux céréales et graines riche en saveurs.

Mie brune et odeur lactée

Goût typé.

Graines : tournesol, soja concassé, sésame

Céréales : farine de blé, farine de seigle, flocons de seigle, millet.



• Artmel Le Nordik

Pain typé aux céréales et graines source de fibres et de protéines, arômes puissants.

Mie brune et onctueuse.

Idéal avec du saumon fumé, le plateau de fromage et au petit déjeuner.

Farine de blé, d'orge et de seigle.

Graines : tournesol, lin jaune, lin brun, soja, sésame.

Décor : flocons de seigle, graines de sésame, graines de millet, graines de pavot.



• Artmel Pain au Maïs

Pain alliant fondant et croquant par sa texture briochée et ses éclats de maïs.

Idéal avec les grillades et les salades, ou au petit déjeuner.

Farine de blé, maïs, graines de tournesol, maïs

21% (billettes de maïs; farine de maïs; maïs extrudé concassé), graines de tournesol.

Décor maïs: maïs extrudé concassé.

Les Pains Santé :



• Meule de Crock Complet

Pain riche en fibres.

Mie dense de couleur brune et moelleuse.

Farine de blé à la meule, farine de blé malté.



• Artmel Complet

Pain riche en fibres.

Mie dense et foncée.

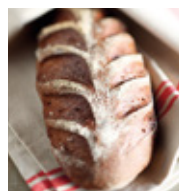
Farine de blé, farine bise de blé, son de blé, issues de blé, germe de blé.



• Axiane Pain au Son

Pain à forte teneur en sels minéraux, vitamines et fibres.

Farine de blé, son de blé 23%.



• Artmel Seigle Royal

Pain de seigle à la mie brune, goût typé, saveur de pain d'épices.

Idéal avec les fruits de mer, terrines de poisson, fromages ou de la charcuterie.

Farine de seigle écrasée à la meule.



• Artmel Fleur de Lin

Pain source naturelle d'Oméga 3 (acides gras essentiels).

Farine de blé, farine de lin brun, huile de poisson.



Axiane meunerie
CS 10019 - 28008 Chartres Cedex
www.axiane.com

AXIANE
Secrets d'artisans