

Les produits avec distinctions spéciales du Bourgeon Bio Gourmet 2018

Pain

Tresse au beurre

[Biohof Bachhalde](#), Lieli LU

Information du fabricant: Le blé et l'épeautre venant de la ferme bio «Biohof Bachhalde» et fraîchement moulus au village voisin, le beurre de fromagerie bio et le lait cru tout frais donnent à cette tresse un goût extraordinaire. Tous les ingrédients sont délicatement pétris avec le levain pour obtenir une pâte homogène et souple. Un apprêt d'une durée de douze heures permet à tous les arômes de se développer au maximum, et le résultat est une tresse délicieuse, finement poreuse et qui reste longtemps fraîche. Cette tresse est faite avec les meilleurs ingrédients et ne se compacte pas.



Pain multi-grains

[Coop Fachstelle Bäckereien](#), Schafisheim AG

Information du fabricant: Les boulangeries maison de la Coop fabriquent leurs pains dans les points de vente selon d'anciennes traditions boulangères et avec beaucoup de souci pour le détail. Le boulanger le sait: la pâte a besoin de tranquillité et de temps pour se développer et exprimer tous ses arômes. Cela commence lors du gonflement (absorption de l'eau par les grains pendant 15 heures) et avec le levain, qui repose au moins 16 heures, et se poursuit dans le processus de fermentation de la pâte. Le pain multi-grains Naturaplan, disponible dans les magasins Coop, se distingue par les céréales aromatiques, les semoules de seigle, d'orge et d'épeautre ainsi que différentes graines oléagineuses comme le lin, le tournesol et le sésame. Le mélange décoratif et l'entaille qui donnera une belle fente demandent beaucoup de doigté.

