



Groupe :

PAINS AU LEVAIN NATUREL

LA GRANGE BOULANGE, **Quentin ROSAY** imp. de la mare à Saint Igneuc 22270 ;
06 01 78 08 76 ou lagrangeboulange@ecomail.fr

Engagement printemps/été 2022

Je soussigné(e), membre adhérent(e) d'AMAP Petite Terre, à jour de ma cotisation pour l'année, souscris un abonnement pour la saison du 29/04/22 au 21/10/22.

A la Grange Boulange, les blés sont cultivés en mélange de blés anciens et modernes, conduits en agriculture biologique. Le grain est trié à la ferme avant d'être écrasé sur meule de pierre afin d'en conserver un maximum de vitamines et minéraux. Les pâtes sont pétrées au pétrin mécanique et vont fermenter durant 5 à 6 heures. Ce temps de pouce assure une meilleure digestibilité et une plus longue conservation du pain. Le pain est ensuite cuit 30 à 50 minutes dans un four chauffé au feu de bois. Enveloppé dans un linge ou dans son emballage papier, le pain au levain se conservera plusieurs jours. A noter que plus le format du pain est grand, plus il se conservera longtemps. Il supporte bien la congélation : une fois réchauffé au four ou au grille-pain, il réveillera tous ses arômes.

PAINS AU LEVAIN NATUREL	Poids	Prix à l'unité	Quantité souhaitée	x11 livraisons OU x 22 livraisons
Pain de Campagne <i>farines de blé T80 & seigle T110</i>	500 g	2,50 € <i>soit 5,00 €/ kg</i>		
	1 kg	4,80 €		
	1,5 kg	7,00 € <i>soit 4,67 €/ kg</i>		
	2 kg	9,00 € <i>soit 4,50 €/ kg</i>		
Multi graines <i>pain de campagne & graines toastées de lin, tournesol et sésame</i>	500 g	3,30 € <i>soit 6,60 €/ kg</i>		
	1 kg	6,40 €		
	1,5 kg	9,40 € <i>soit 6,27 €/ kg</i>		
	2 kg	12,00 € <i>soit 6,00 €/ kg</i>		
Pains Spéciaux <i>- noix OU raisins & noisettes</i>	400 g	3,60 € <i>soit 9,00 €/ kg</i>		
	400 g	3,60 € <i>soit 9,00 €/ kg</i>		
<i>- figues OU pépites de chocolat</i>				

PAINS AU LEVAIN NATUREL	Poids	Prix à l'unité	Quantité souhaitée	x11 livraisons OU x 22 livraisons
Sarrasin (sans gluten*) <i>farine de sarrasin, de riz et fécule</i>	500 g	4,50 € <i>soit 9,00 €/ kg</i>		
	1 kg	8,00 €		
Engrain <i>(farine de petit épeautre)</i>	500 g	4,50 € <i>soit 9,00 €/ kg</i>		
	1 kg	8,00 €		
La Briochine <i>(pain brioiché à la crème crue et aux œufs frais)</i>	450 g	5,40 € <i>soit 12,00 €/ kg</i>		
	900 g	10,00 € <i>soit 11,11 €/ kg</i>		
Total _____ unités				_____ €

Informations allergènes : tous les pains proposés contiennent du GLUTEN de blé sauf le pain de Sarrasin* qui peut toutefois en contenir des traces. Ils sont produits dans un fournil utilisant des fruits à coques (NOIX) des graines de SESAME des ŒUFS et de la CREME (LAIT).

Si je ne peux pas venir chercher mes produits, je demanderai à une autre personne de venir à ma place. En cas d'oubli, les produits pourront être récupérés le samedi matin à la ferme à Saint Igneuc. Sans accord préalable, tout produit préparé non récupéré dans les conditions indiquées ne sera ni remboursé ni redistribué ultérieurement. Je reconnais que les intempéries, les ravageurs et les maladies font partie intégrante de l'agriculture et peuvent nuire à la récolte. J'accepte d'assumer ces risques, sachant toutefois que je recevrai ma juste part.

Modalités de paiement : (cochez la case correspondante et marquez les dates d'encaissement)

- 1 chèque de _____ encaissé le 10 mai 2022
- 2 chèques de _____ encaissés le 10 mai 2022 et _____ le 10 juin 2022
- 3 chèques de _____ encaissés le 10 mai 2022, _____ le 10 juin 2022 et le 10 juillet 2022

Les chèques sont libellés à l'ordre **Quentin ROSAY**

Numéro de téléphone de l'adhérent :

Mail :

Signature adhérent Fait à _____, le.../.../...