

Pourquoi le pur levain ?

Ce sont les enveloppes des graines qui renferment l'essentiel des nutriments, or pour que les minéraux du pain (calcium et magnésium entre autres) soient assimilables il faut neutraliser l'acide « phytique » contenu naturellement dans les enveloppes des céréales.

*Seules une fermentation longue (plusieurs heures) au **pur levain** permet cette dégradation et rend les sels minéraux réellement assimilables.*



Certification Qualité France

Pain 9 céréales



*Blé, seigle, flocon d'avoine, sarrasin, millet, lin
brun, sésame, tournesol, épeautre*

Les bienfaits pour la santé

Dans la plupart de ces céréales et graines nous trouvons des oméga-3, des fibres, des nutriments comme le phosphore, le manganèse, le magnésium, le fer, le sélénium, les vitamines B1, B2, B5, B6, et E, du calcium et du cuivre.

Tous ces éléments participent à une diminution du cholestérol sanguin, une protection contre les maladies cardio-vasculaires, et le diabète de type 2. Certains auraient des effets protecteurs contre la formation de calculs biliaires et l'apparition de certains cancers.



Certification qualité France



Le lin

La graine de lin est très intéressante pour la santé. En effet elle est très riche en oméga-3, en fibres et en lignanes.

Les effets bénéfiques principaux sont une diminution des risques d'artériosclérose et une régulation du rythme cardiaque. Au niveau digestif le lin peut aider à prévenir voir éliminer les calculs biliaires. La graine de lin pourrait agir positivement sur l'influx nerveux et lutter contre la fatigue.



Certification Qualité France



Graines de courge

Les graines de courge sont très nourrissantes car très riches en protéines, et en magnésium, fer, phosphate, zinc, cuivre, et en vitamine A, B1 et B2.

Les graines de courge ont un effet diurétique utile dans le traitement des infections urinaires, inflammation de la vessie et les troubles de la prostate.

Elles sont aussi très efficaces dans la lutte contre les parasites intestinaux (ascaris, ténia) et la cicatrisation du tube digestif, nos anciens les ont utilisées dans le traitement de la dysenterie et de la fièvre typhoïde.



Certification Qualité France



Les noix

Les noix sont très riches en antioxydants, en oméga 3, en fibres et en magnésium.

Ceci leur donnerait des vertus intéressantes pour lutter contre les maladies cardiovasculaires et le diabète de type 2 ainsi que sur la régulation de l'appétit.

Elles auraient aussi une influence positive dans la prévention de l'apparition du cancer du colon chez la femme.



Certification Qualité France



Pain Bis

Pain produit à partir de farine de blé biologique offrant la particularité de contenir une partie des enveloppes du grain : le son ce qui apporte après cuisson une saveur de miel.



Certification Qualité France



Pain complet

Le pain complet est un aliment extrêmement riche, il contient les nutriments apportés par le blé et ses enveloppes : du magnésium, des vitamines et des fibres ainsi qu'une grande quantité de protéines végétales.

La fermentation lente au pur levain permet de libérer ces nutriments en neutralisant l'acide «phytique » et les rend assimilables par l'organisme.



Certification Qualité France



Pain au petit épeautre

Le petit épeautre ou engrain est une plante rustique cultivée sur les pourtours de la Méditerranée depuis des millénaires.

Naturellement riche en lipides, protides et glucides c'est une céréale à haut rendement énergétique.

Sa grande teneur en fibres en fait une céréale à très haute digestibilité.

Le petit épeautre se distingue du blé par son très faible taux de gluten.

Sa richesse en caroténoïdes lui confère sa couleur jaune-orangée.

Notre pain 100% petit épeautre panifié au pur levain vous apportera les bénéfices nutritionnels et diététiques de cette céréale.



Certification Qualité France



Pain Xhorasan (Kamut

Le blé de marque Kamut® , de culture exclusivement biologique, est un blé ancien dont l'intégrité génétique a été préservée. C'est un ancêtre du blé dur moderne.

Ce blé ancien est plus riche en protéines et présente de nombreux minéraux en quantités supérieures à celles observées dans le blé dur moderne, notamment du zinc, du magnésium et du sélénium réputé pour ses qualités anti-oxydantes.

Le blé Kamut® semble présenter des propriétés hypoallergéniques ainsi qu'une grande digestibilité.



Certification Qualité France



Pain aux olives

Les olives noires comme l'huile d'olive première pression à froid contiennent de la vitamine E ainsi que des poly phénols, des acides gras mono-insaturés et de l'acide oléique.

Tous ces éléments contribuent à la prévention des maladies cardio-vasculaires (par diminution du taux de mauvais cholestérol) et améliorent la digestion.

Tous ces bienfaits se retrouvent dans le pain aux olives idéal pour l'apéritif ou pour accompagner les recettes méditerranéennes.



Certification Qualité France



Pain aux raisins

Le raisin est une mine d'antioxydants et par là même l'ami de notre cœur.

La présence de flavonoïdes permet de protéger le système cardio-vasculaire. De plus la présence de potassium protégerait contre l'hypertension.

La quercétine présente dans le raisin rouge seulement régulerait le taux de mauvais cholestérol dans le sang.

Le raisin pourrait également prévenir de l'apparition de certains cancers par la présence dans sa peau de resveratrol.



Certification Qualité France

Pain Bio Aixoïis
Tarif du Pain



*Prise à la pièce
700 gr environ*

| | |
|-------------------------------|---------------|
| <i>Pain bis</i> | |
| <i>3.60 €</i> | |
| <i>Pain aux raisins</i> | <i>4.50</i> |
| <i>€</i> | |
| <i>Pain graines de lin</i> | <i>4.60</i> |
| <i>€</i> | |
| <i>Pain graines de courge</i> | <i>5.10 €</i> |
| <i>Pain aux noix</i> | |
| <i>5.10 €</i> | |
| <i>Pain aux olives</i> | <i>5.00</i> |
| <i>€</i> | |
| <i>Pain aux 9 céréales</i> | <i>5.00</i> |
| <i>€</i> | |
| <i>Pain complet</i> | <i>4.90</i> |
| <i>€</i> | |
| <i>Pain petit épeautre</i> | <i>5.35 €</i> |
| <i>Pain intégrale</i> | <i>5.35</i> |
| <i>€</i> | |

500 gr environ

Pain Xhorazan (Xamut[®]) 3.80
€

Brioche pur beurre la plaque de 12 12.00 €
Pizza fromage (12 parts) 20.00 €



06.60.73.06.80



Pain intégral

Le pain intégral est un aliment extrêmement riche, il contient les nutriments apportés par le blé et ses enveloppes : du magnésium, des vitamines et des fibres ainsi qu'une grande quantité de protéines végétales.

La fermentation lente au pur levain permet de libérer ces nutriments en neutralisant l'acide « phytique » et les rend assimilables par l'organisme.



Certification Qualité France



Certificat N° AB- 63464 /39895

Délivré par : (3) **Bureau Veritas Certification** Le Guillaumet 92046 Paris La Défense

Agrément de l'INAO n° **FR-BIO 10**
Document justificatif fourni à l'opérateur conformément à l'article 29, § 1 du règlement (CE) n° 853/2007

(2) **Nom et adresse de l'opérateur :**

AIX PAIN BIO - PELLEGRIN PIERRE

4 RUE DU DOCTEUR BELLOU
B690 AIX EN PROVENCE

Activité principale : **Transformateur**

(4) (5)

Produit issu de l'agriculture biologique

Produits de boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires
Produits de boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires

Produits de boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires
Produits de boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires

Pains et Viennoiseries
Pizzas

(6) Ce certificat est valable du 28/03/2012 au 30/06/2013 (7) Date du dernier Contrôle : 28/03/2012

(8) Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, § 1, du règlement (CE) n° 853/2007 et des déclarations au règlement (CE) n° 853/2007 et la conformité du cahier des matières français homologué par arrêté du 05/01/2010

L'opérateur a soumis ses activités à contrôle et respecte les exigences édictées aux règlements précités.
Ce certificat est la propriété de Bureau Veritas Certification France et doit lui être restitué sur simple demande.
Seul l'original signé de ce certificat est valable.

Pour tout renseignement :
ZAC Atrabile Champany
CS 63294
45039 BENEUX CEDEX
Tel : 01 59 75 61 87 Fax : 01 59 36 73 57

Le Directeur Général Délégué
Jacques Matillon

Fait à Paris, le 26/04/2012



Bureau Veritas Certification France SAS

Siège social : 92046 PARIS LA DÉFENSE 10149 X Paris Cedex 19 France - Capital 952 900 euros