



Graines & Saveurs



Membre Partenaire de
l'Académie Culinaire
de France

Spécial Pavot

PRÉPARATION SPÉCIALE PAVOT

Mélange sucré de farine et de graines de pavot, cette préparation, prête à l'emploi, est à diluer avec 25 à 30 % d'eau à température ambiante.



Idéale, notamment, pour la pâtisserie, la viennoiserie ou les spécialités type Makotch.

Conditionnement : sac plastique sous-vide 1 et 5 kg ; D L U O : 12 mois
sac papier 20 kg ; D L U O : 1 mois

FARINE OU PAVOT MOULU.



Farine obtenue par broyage des graines de Pavot bleu. La granulométrie fine et la faible humidité (8% en moyenne) permettent toutes les variations et mélanges nécessaires à une bonne créativité en boulangerie artisanale et industrielle, en biscotterie, pâtisserie...



Conditionnement : sac plastique sous-vide 1 et 5 kg ; D L U O : 12 mois
sac papier 20 kg ; D L U O : 15 jours

GRAINES DE PAVOT.

Les graines de Pavot bleu pures à 99,9 % sont originaires de France. Riches en magnésium et protéines leur intérêt alimentaire n'est plus à démontrer. Leur goût et leur couleur bleutée sont garantes d'originalité et d'excellence.

Conditionnement : sac plastique 1 kg ; D L U O : 12 mois. Sac papier 5, 10, 20 kg ; D L U O : 12 mois