



Les traditions

La Saint Albin Tradition

La farine « Saint Albin Tradition » est exclusivement composée d'un assemblage élaboré avec les meilleurs blés panifiables. Cette farine est spécialement conçue pour réaliser un pain de tradition française conforme au décret de 1993.

La Saint Albin Tradition est une farine naturelle, sans additif et très qualitative.

“
*La qualité
dans tous ses états !*
”

SON ASPECT

Son aspect est caractérisé par ses bouts légèrement pointus et sa grigne raffinée.

SA CROÛTE

Une croûte fine, dorée, et très croustillante.



SA MIE

Une mie ambrée, onctueuse, souple, légère et parfaitement alvéolée.

SA SAVEUR

Un goût fin et naturel qui laisse apparaître une note douce beurre-noisette et accompagne tous les plats.

PRINCIPAL INGRÉDIENT

- Farine de blé T65