

INFORMATIONS contrat pain/farine Décembre 2014 à Mai 2015

Voici quelques petites précisions complémentaires au nouveau contrat :

Depuis le début de notre activité de transformation en Mai 2012, nos prix sont restés stables. Aujourd'hui, pour faire face à l'augmentation de nos charges, nous allons devoir mettre en place l'augmentation de nos prix au 1er Janvier 2015. Concernant l'AMAP des paniers du marais, cette augmentation débutera avec ce nouveau contrat.

Depuis le 28 Novembre 2013, la Ferme du Mont d'Or est certifiée en agriculture biologique après 3 ans de conversion (et donc production en mode biologique). Vous pouvez lire le certificat sur le site internet de l'organisme certificateur ECOCERT à la page suivante : <http://certificat.ecocert.com/certificat.php?list=BDF32D44-AF68-4807-AD09-90CA576D3BFC&id=108431>

Les produits annexes ajoutés au pain sont certifiés biologiques également.

Par ailleurs, vous pouvez aller sur le site de la ferme pour suivre nos actualités, recettes, etc : www.lafermedumontdor.fr

Concernant les PAINS :

Tous les pains sont fabriqués au levain (mélange fermenté de farine et d'eau).

NOUVEAU !

-Pain gourmand tout chocolat proposé en petit pain de 300gr.

Le gourmand tout chocolat (farine blé T80) est très chocolaté et légèrement sucré. De nombreuses pépites de chocolat viennent agrémenter sa pâte. Il est une bonne alternative aux gâteaux pour les petits et les grands et peut se consommer au goûter ou au petit déjeuner.

Nous vous invitons à le passer au four ou au grille-pain pour faire fondre les pépites de chocolat et le rendre encore plus moelleux et savoureux. Les plus gourmands le tartinent d'un peu de beurre qui va fondre légèrement au contact de la tartine chaude....

-pain nature T80 proposé en boule ou en michot (forme allongée) 400 ou 800gr

-pain aux graines proposé en boule ou en michot (forme allongée) 400 ou 800gr.

Même base de pâte que le pain nature avec ajout de graines de tournesol, de lin, sésame et pavot - dans et sur le pain. Les graines se trouvant sur le pain sont toastées au moment de la cuisson et lui confèrent un goût inégalable.

Les graines de tournesol sont cultivées au Mont d'Or. Elles doivent ensuite être décortiquées (opération technique ne pouvant être réalisée à la ferme) avant d'être consommées.

Les graines de lin sont -dans la mesure du possible- issues de l'agriculture française.

-pain aux noix proposé en petit pain allongé de 400gr.

Même base de pâte que le pain nature avec ajout de cerneaux de noix. Le tannin des noix donne à la pâte cette couleur rosée que vous avez ou pourrez constater.

Les noix sont produites par M. DRILLAUD, près d'Aulnay (17). Après plusieurs années de conversion, son exploitation est aujourd'hui certifiée bio.

-Pain de méteil aux raisins proposé en petit pain allongé de 400gr.

Le pain de méteil est élaboré avec 50% de farine de blé et 50% de farine de seigle. Le seigle donne un pain plus dense mais apporte du caractère et permet d'allonger le temps de conservation. Nous y ajoutons des raisins secs.

Ce pain peut se consommer au petit-déjeuner ou au goûter, mais aussi avec le fromage, du miel ou certaines charcuteries.

-**Pain au sarrasin et farine de riz** proposé en pain moulé de **600gr**, nature ou avec graines de tournesol

Pour des raisons techniques qui favorisent la pousse du pain en moule, nous le faisons maintenant en 600gr au lieu de 400gr comme précédemment.

A l'origine, ce pain est proposé aux personnes intolérantes au gluten.

ATTENTION, même si toutes les précautions possibles sont prises, ce pain est fabriqué dans le même atelier que les autres pains et peut donc présenter des traces éventuelles de gluten, sésame, fruits à coques.

Concernant les FARINES :

Nous vous proposons une livraison mensuelle de farine, le premier mercredi de chaque mois.

Toutes les céréales à l'origine de ses farines sont cultivées au Mont d'Or. Elles sont ensuite écrasées à la meule de pierre grâce au moulin de la ferme.

-La **farine de blé T80** est une farine semi-complète ou « bise ». C'est à dire qu'elle contient encore du son. Elle est goûteuse et peut servir à toutes les préparations culinaires (crêpes, sauce béchamel, pâtisserie, pains, etc).

-La **farine de sarrasin** (ou blé noir) est une farine sans gluten. Elle sert à la fabrication des galettes mais entre également dans la composition d'autres recettes. Elle est sans gluten.

-La **farine de seigle** peut-être utilisée dans la fabrication de pain, pain d'épices et autres gateaux. Elle apporte du caractère et allonge le temps de conservation du pain.

-La **farine d'épeautre** (grand épeautre) peut remplacer entièrement ou partiellement la farine de blé ; elle permet une diversification de goût et d'apports nutritionnels.

Concernant les légumes secs :

Sur ce nouveau contrat, nous y ajoutons la possibilité pour vous de commander des légumes secs. Nous vous proposons une livraison mensuelle, le premier mercredi de chaque mois.

Les légumes secs sont tous produits sur la ferme. Seule l'opération de tri doit être réalisée par un prestataire extérieur. Nous vous les proposons en sac de 1kg (date limite de consommation d'une durée de 18 mois à 2 ans environ).