



PUBLIRÉDACTIONNEL

742371

# Une baguette d'exception !

**Serge BOURDET a obtenu, il y a 2 ans, le Label Rouge pour la qualité de sa baguette de tradition française. Ce label récompense le savoir-faire de l'artisan allié à l'utilisation d'une farine elle-aussi labellisée.**

**Seuls 150 boulangers en France sont habilités.**

**Une baguette de Tradition Française de qualité supérieure**

**BAGATELLE**, première et unique baguette Label Rouge, est un pain de Tradition Française qui va bien au-delà des exigences du décret pain (travail sans additif et sans surgélation). Pour bénéficier du Label Rouge, les boulangers sont contrôlés deux fois par an pour vérifier le respect du cahier des charges et du plan de contrôle associé. Des analyses sont réalisées chaque année pour s'assurer de la qualité supérieure de la baguette **BAGATELLE**

**Faite à partir de la farine panifiable T 65 BAGATELLE Label Rouge**

La baguette **BAGATELLE** Label Rouge est fabriquée exclusivement à partir de la farine panifiable **BAGATELLE** Label Rouge, issue à 100 % de blés



de Culture Raisonnée Contrôlée, Le blé de nos campagnes®. Le choix des variétés de blés est limité à une sélection restreinte et élitiste appelée VRM (Variétés Recommandées par la Meunerie).

La farine panifiable **BAGATELLE** Label Rouge ne contient aucun additif, ni farine de fève ou de soja, est adaptée à toutes les panifications haut de gamme et plus particulièrement destinée à la fabrication du pain de tradition française Label Rouge qui respecte une méthode de panification traditionnelle.

**Selon un savoir-faire maîtrisé**

Elle est pétrie lentement par un boulanger qui a obtenu le Label Rouge pour l'excellence de son travail, suivant une recette exigeante : rien que de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et du levain. Puis, la pâte repose longuement pour restituer tous les arômes du froment. La baguette est cuite dans un four à sole.

**Samedi 6 et dimanche 7 décembre, LA BOULANGERIE DE LA GARE vous propose la Baguette de Tradition Française BAGATELLE Label Rouge au prix de 1 € au lieu de 1,15 €.**

**Pensez à demander votre carte de fidélité lors de votre venue à la boulangerie. Pour 12 BAGATELLE achetées, votre boulanger vous offre la 13<sup>e</sup>.**