

# DU PAIN BIO

## LIVRÉ TOUS LES MARDIS À CLOHARS-FOUESNANT

### Qui sommes nous?

La ferme d'Enez Raden à Saint-Evarzec. Quatre familles, plusieurs activités en agriculture biologique (vaches laitières, maraîchage, pain et bientôt fromage).

### Notre pain

Nous sommes paysans boulangers, nous cultivons nos blés pour fabriquer la farine avec laquelle nous faisons notre pain.

Notre pain est bio, il est fabriqué avec du levain, pétri à la main dans un pétrin en bois, cuit dans un four à bois.

Nous avons deux types de pain, le pain froment nature semi-complet (90% blé, 10% seigle), le pain aux graines (70% blé, 30% seigle, graines courge, lin et tournesol).

### La livraison à Clohars-Fouesnant

Nous livrons notre pain le mardi après-midi à 16H45. L'association du Caillou Blanc nous accueille et met à notre disposition un lieu de dépôt où votre commande vous attend jusqu'au soir. Vous venez la récupérer à l'heure qui vous convient. La facturation est faite chaque fin de mois.

# Commander notre pain et notre farine

Pour commander notre pain en livraison à Clohars-Fouesnant le mardi, merci de nous écrire à [commandes.enezraden@gmail.com](mailto:commandes.enezraden@gmail.com)

Vous serez inscrit sur notre liste de diffusion et vous recevrez le lien pour passer commande chaque semaine. Vous êtes ensuite libre de commander ou non chaque semaine

Pour toute question n'hésitez pas à nous appeler au 06.30.39.10.52



## Pain

Le pain nature  
5,50 € le kg

Le pain aux graines  
6,80 € le kg

## Farine de blé T80

Le paquet 1Kg  
2,80 €

Le paquet 3 Kgs  
7,20 €