



LE FOURNIL FERMIER

Aux Goûts Liés est une petite ferme située aux confins de l'Auxois et du Morvan. Dans cette région d'élevage, j'ai fait le choix de la culture de céréales. La ferme est actuellement en conversion vers l'agriculture biologique. La principale culture est le blé transformé ensuite en farine et en pain.

Avec des blés bien élevés pour un pain de qualité, Aux Goûts Liés vous propose un pain qui nourrira votre quotidien !

Jean-Baptiste Goulier
PRODUCTEUR DE PAIN FERMIER

auxgoutsliés@gmail.com
06.16.32.72.49

www.auxgoutsliés.com

Le Pain de Aux Goûts Liés



Les blés sont cultivés sur la « Montagne » de Marcilly-Ogny en rotation avec d'autres cultures. La ferme est actuellement en conversion à l'agriculture biologique selon les règles de l'AB, ses produits auront droit au label dès la moisson 2021.



Les blés sont moulus sur meule de pierre : ce mode de mouture permet l'obtention d'une farine semi complète conservant un maximum d'éléments nutritifs. La farine est ensuite mélangée à l'eau, au levain et au sel qui constituent les seuls et uniques ingrédients du pain Aux Goûts Liés.



La pâte repose ensuite pendant de longues heures. C'est cela qui permet au pain de développer tous ses arômes, ses aptitudes à la conservation ainsi que ses qualités digestives et nutritionnelles. Le pain est enfin cuit dans un four à bois dans une démarche d'autonomie en énergie.

Plus d'informations sur www.auxgoutsliés.com

Où commander ?

Par SMS au 06.16.32.72.49

ou

Par internet sur le site www.auxgoutsliés.com

Commandez au plus tard
le mardi 8h et le jeudi 8h

Modalités de retrait

6 rue Saint Germain à Marcilly Ogny
mercredi de 11h45 à 13h
vendredi de 11h45 à 12h30
et de 17h30 à 19h (marché fermier) *

15 rue Haute à Verrey Sous Drée
mercredi et vendredi
de 18 h à 19 h *

* Si les horaires de vous conviennent pas, des casiers de retrait en libre service sont disponibles, n'hésitez pas à me contacter si vous êtes intéressés.

Deux Fournées
par semaine

