

# CATALOGUE 2019 | LES BAGUETTES





# LA MIE VÉRITABLE

La microbrasserie Le Naufrageur a été fondée par les mêmes associés qui avaient créé la boulangerie La Mie Véritable 10 ans plus tôt. Aujourd'hui, la synergie entre les deux entreprises permet la création de produits de boulangerie originaux, tout en maximisant la démarche «Zéro Déchet». pour répondre à la demande changeante entre les saisons et pour limiter le gaspillage, Nous avons développé un mode de production impliquant la précuisson et la surgélation de nos produits.

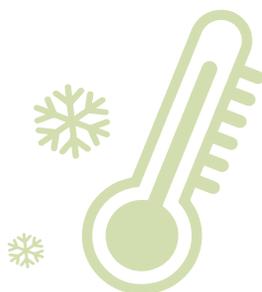
## La surgélation

Le procédé de la surgélation consiste à refroidir en quelques heures nos baguettes en les exposant intensément à des températures allant de  $-18^{\circ}\text{C}$  à  $-35^{\circ}\text{C}$ .

Les produits ainsi traités conservent toute leur texture et leur saveur et peuvent être **conservés jusqu'à 8 mois** au congélateur.

**UN GROS AVANTAGE**

Ça reste savoureux et évite le gaspillage !



# MODE DE CUISSON

Nous vous conseillons de tester votre cuisson des baguettes. Il est à noter que le temps de cuisson peut varier selon le type de four.

## Le four à pain

- Gardez les baguettes congelées.
- Préchauffez le four à 400 °F.
- En prenant soin de laisser un peu d'espace entre chacune, les cuire de 5 à 10 minutes, selon la texture désirée.
- Sortez-les du four et laissez-les reposer 5 minutes avant de les déguster.
- Pas besoin d'humidifier les baguettes.

### UN CONSEIL POUR VOUS

**Pour une utilisation en panini, pas besoin de cuire les baguettes. La chaleur du grill suffit à terminer la cuisson.**





# EMBALLAGE ET SERVICE

Notre production offre la possibilité de vendre des produits fraîchement cuits du jour et de faciliter la gestion des pertes. Il est aussi possible de vendre les baguettes surgelées et vos clients termineront eux-mêmes la cuisson, dans le confort de leur foyer, en suivant le mode de cuisson inscrit sur l'étiquette.

## 3 FAÇONS DE PROPOSER LES BAGUETTES!

### SORTIES DU FOUR

Si vous possédez un four, cuisez les baguettes comme indiqué à la page 5 et laissez-les reposer cinq minutes. Nous recommandons de les vendre dans un emballage de papier brun pour éviter toute condensation. La texture est meilleure si consommées sous les 24h.

### PRÉCUITES

Si vous ne disposez pas de four, offrez les baguettes précuites à vos clients! Emballées par deux dans un sac de conservation (polyéthylène), vous pouvez les **laisser sur le comptoir de la caisse, à température de la pièce**, et les vendre **maximum 4 jours** après décongélation. Vos clients finiront la cuisson chez eux tel qu'indiqué sur l'étiquette.

### AU CONGÉLATEUR

Fini les pertes! Placez les baguettes emballées par deux dans un sac de conservation (polyéthylène) dans votre comptoir de vente congelé et vos clients n'auront qu'à finir la cuisson chez eux telle qu'indiquée sur l'étiquette. **Nos baguettes se gardent jusqu'à 8 mois au congélateur.**

# BAGUETTE NATURE

**TAILLE:** 15,5 po

**POIDS** 240g

**PRÉCUSSION:** Référez-vous à la méthode de cuisson page 5.

**Ingrédients:** Farine de blé non-blanchie bio\*, Eau, Sel, Levure.

**Contient:** Blé. **Peut contenir:** Amandes, Noisettes, Noix de Grenoble, Graines de sésame, Lait, Oeufs, Soja, Orge, Avoine, Sulfites.

**\*Certifié bio par ECOCERT CANADA**



**DESCRIPTION:** Cette baguette entièrement bio est parfaitement équilibrée. Moelleuse, croustillante, source de fibre, c'est la baguette idéale pour les repas du quotidien.

## PRODUITS HAUT DE GAMME

Les farines que nous utilisons sont toutes biologiques. Nous utilisons seulement des ingrédients de qualité supérieure. Aucun agent de conservation n'est ajouté à nos produits; ils ne contiennent que les ingrédients de base essentiels à la fabrication du pain. Nos baguettes sont faites avec un grand souci de constance dans la qualité, et ce, depuis toujours.

# BAGUETTE À LA BIÈRE

**TAILLE:** 15,5 po

**POIDS** 240g

**PRÉCUSSION:** Référez-vous à la méthode de cuisson page 5.

**Ingrédients:** Farine de blé non-blanchie bio\*, Bière bio\* de la microbrasserie Le Naufrageur (eau, orge maltée bio\* et/ou avoine maltée bio\* et/ou blé malté bio\*, houblon, levure), Sel, Levure. **Contient:** Blé, Orge, Avoine. **Peut contenir:** Amandes, Noisettes, Noix de Grenoble, Graines de sésame, Lait, Oeufs, Soja, Sulfites.

**\*Certifié bio par ECOCERT CANADA**



**DESCRIPTION:** Grâce à la bière, la mie de cette baguette possède une texture aérée et extrêmement moelleuse. Son goût est rond et léger, proche d'une baguette nature. Elle laisse en fin de bouche une subtile touche d'amertume et d'acidité car elle ne contient pas d'eau mais uniquement de la bière du Naufrageur. Un régal !

## PRODUITS HAUT DE GAMME

Les farines que nous utilisons sont toutes biologiques. Nous utilisons seulement des ingrédients de qualité supérieure. Aucun agent de conservation n'est ajouté à nos produits; ils ne contiennent que les ingrédients de base essentiels à la fabrication du pain. Nos baguettes sont faites avec un grand souci de constance dans la qualité, et ce, depuis toujours.

# BAGUETTE AUX GRAINS MALTÉS

**TAILLE:** 15,5 po

**POIDS** 240g

**PRÉCUSSION:** Référez-vous à la méthode de cuisson page 5.

**Ingrédients:** Farine de blé non-blanchie bio\*, Eau, Drêche de microbrasserie Le Naufrageur (orge maltée bio\* et/ou avoine maltée bio\* et/ou blé malté bio\*), Sel, Levure. **Contient:** Blé, Orge, Avoine. **Peut contenir:** Amandes, Noix de Grenoble, Noisettes, Graines de sésame, Lait, Oeufs, Soja, Sulfites.

**\*Certifié bio par ECOCERT CANADA**



**DESCRIPTION:** La drêche est le résidu de grain qui, ayant laissé son sucre dans l'eau chaude afin d'en faire de la bière, se doit d'être ramassé à chaque fin de brassage. La céréale maltée est encore très riche en énergie, protéines et minéraux. Notre baguette à la drêche valorise ce produit sous-utilisé dont nous disposons à profusion à la Microbrasserie. Sa texture est aérée, la céréale craque sous la dent, et elle contient un apport de fibre bon pour la santé.

## PRODUITS HAUT DE GAMME

Les farines que nous utilisons sont toutes biologiques. Nous utilisons seulement des ingrédients de qualité supérieure. Aucun agent de conservation n'est ajouté à nos produits; ils ne contiennent que les ingrédients de base essentiels à la fabrication du pain. Nos baguettes sont faites avec un grand souci de constance dans la qualité, et ce, depuis toujours.



## COMMANDE AU RESTE DU QUÉBEC

### LE NAUFRAGEUR

**Estelle Mouginot**

[ventesboulangerie@lenaufreur.com](mailto:ventesboulangerie@lenaufreur.com)

**418 364 5440, poste 3**

## COMMANDE AU GRAND MONTRÉAL

### HÉRITAGE KALAMATA

**Francis Sénécal**

[info@heritagekalamata.com](mailto:info@heritagekalamata.com)

**514 212-2021**

**Isabelle**

[info@heritagekalamata.com](mailto:info@heritagekalamata.com)

**514 928-7299**



## INFORMATIONS, QUESTIONS, SUGGESTIONS ET VENTES

### LE NAUFRAGEUR

**Estelle Mouginot**

[ventesboulangerie@lenaufreur.com](mailto:ventesboulangerie@lenaufreur.com)

**418 364 5440, poste 3**