

## Les Pains au Levain Naturel La spécialité de LA FABRIQUE DU MERLE

La Fabrique du Merle est une entreprise de boulangerie pâtisserie qui utilise uniquement des matières premières locales issues de l'agriculture biologique (certification Ecocert).

Engagée dans une démarche de développement durable, notre fournil est équipé d'un four à granulés de bois, limitant ainsi la consommation d'énergie et l'impact sur l'environnement.



Une fermentation au levain naturel pour la plus traditionnelle des méthodes de fabrication.

Le levain est un simple mélange de farine et d'eau qui fermente au contact de l'air. Ce travail de la pâte est des plus minutieux et demande un savoir-faire.

Il procure au pain un arôme et une saveur incomparable et favorise une meilleure conservation.



*Ne pas jeter sur la voie publique*



## Tous nos produits sont bio



Tous nos pains et gâteaux sont élaborés avec des farines anciennes issues de l'agriculture biologique.



**Certification Ecocert  
France SAS FR-BIO-01**

**STÉPHANE MERLE**  
14 avenue de Toulouse  
82400 Pommevic

**Tel: 06 86 37 64 81**  
**lafabriquedumerle@gmail.com**

# La Gamme au levain naturel

## -PAIN CAMPAGNARD 580g

Mélange de froment et de seigle à l'ancienne

## -LA CAMPAGNARDE 250g

La baguette au levain, croustillante et dorée

## -PAIN OCCITAN 580g

Farine de blé Bis et de seigle à l'ancienne

## -PAIN COMPLET 550g

Farine de blé complet et de seigle à l'ancienne

## -PETIT EPEAUTRE 550g

Une des premières céréales cultivée par l'homme, faible teneur en gluten

## -PAIN FRUITE 480g

Subtil mélange de noisettes, cerises. Le petit déjeuner d'antan.

## -PAIN AUX NOIX 580g

Farine de froment et de seigle à l'ancienne et ses cerneaux de noix

## -PAIN AUX GRAINES GERMEES 580g

Mélange de graines, riche en minéraux et vitamines

## La pâtisserie

Une Gamme Bio en constante évolution qui vous fait redécouvrir des moments gourmands.

Gâteaux Basques à la crème onctueuse ou à la cerise noire, 70% de fruits pour plus de fraîcheur.

Le béret basque, une douceur chocolat fondante avec ses arômes authentiques.

Découvrez nos tartes aux fruits de saison.

N'hésitez pas à vous renseigner ou à commander au **06.86.37.64.81** ou par mail:

[lafabriquedumerle@gmail.com](mailto:lafabriquedumerle@gmail.com)



-gâteau basque individuel :

-gâteau basque 4/5 personnes :

-gâteau basque 6/7 personnes :

-gâteau basque 8/9 personnes :

## La viennoiserie



**Brioche au levain,**

Une exclusivité du Merle d'après une recette ancienne

## Le Sablé croquant



**Béret basque individuel**