



PAINS & TRADITION



LE GOÛT C'EST TOUT !



SOMMAIRE

- 3 ÉDITORIAL
- 4 UN POINT SUR LA SANTÉ
- 6 DES ÉQUIPES ENGAGÉES
- 7 MODE D'EMPLOI
- 9 NOTRE SIGNATURE LA GAMME ARDENNAISE
- 15 UN SYMBOLE FRANÇAIS UN ASSORTIMENT DE DIFFÉRENTES BAGUETTES
- 19 POUR LES FINS GASTRONOMES UNE SÉLECTION DE PETITS PAINS ENTRE 40G ET 140G
- 29 PETIT COMITE ET CONVIVIALITE UNE SÉLECTION DE PAINS ENTRE 200G ET 350G
- 33 POUR UNE TABLE FAMILIALE UNE SÉLECTION DE PAINS ENTRE 440G ET 1300G
- 41 POUR DU STREET FOOD CHIC UNE SÉLECTION DE PAINS ET DE BUN'S
- 49 POUR LES BECS SUCRÉS UNE PROPOSITION DE DOUCEURS COMME ON LES AIME



L'ÉDITORIAL

DE JEAN KIRCHER

Fondateur

Notre alimentation a subi un bouleversement total ! Le marché a exigé de la praticité, de la facilité d'emploi, de l'hygiène mais aussi un prix toujours plus bas.

Ainsi les fabricants, les éleveurs, les transformateurs ont créé et développé des produits de plus en plus éloignés de leur modèle d'origine. Cela est tellement devenu la règle que le consommateur ne se rend même plus compte des dégâts que cette mauvaise alimentation exerce sur nos corps. Qu'elle est loin la conviction du philosophe grec Hippocrate : « Notre alimentation est notre première médecine ».

Mais surtout, le même consommateur ne sait plus à quoi ressemble la référence du produit qu'il mange !

AINSI le pain ! Oui le pain a lui aussi subi la loi de la productivité, de l'aspect et de l'assortiment, du faux levain et de la tradition marketée. A force d'automatisation et de recherche de gain de temps, le pain a perdu conservation et goût !

Depuis presque 30 ans, je suis un ardent défenseur des règles anciennes de la boulangerie et j'ai créé Pains & Tradition pour justement démontrer que la vraie Tradition du pain était possible dans notre monde moderne.

Notre production est basée sur la main de l'homme, sans automatisation ni programmation numérisée, sans artifices ni améliorants. Pains & Tradition est l'aboutissement de ces 30 années de patiente construction d'une éthique et d'une philosophie de qualité... sans compromis.

Voilà ma définition des pains que je vous invite à découvrir : sain, naturel et bon !



« PARTAGEONS ENSEMBLE
LA PASSION DU PAIN ! »



UN POINT SUR LA SANTÉ

L'INDICE GLYCÉMIQUE

Grâce à la longue fermentation de nos pâtes, nous arrivons à baisser l'indice glycémique de notre pain, ce qui nous permet d'obtenir un produit final digeste et agréable au goût tout en lui préservant une bonne conservation. L'indice glycémique dépend de différents facteurs. Premièrement, du choix des variétés de blé pour la mouture qui par après se devra d'être douce sans échauffement sur pierres ou cylindres. De plus, il faut toujours veiller à un bon équilibre eau-farine de la pâte. Finalement, un rôle important revient à la longue fermentation de la pâte, idéalement 2 à 3 heures avant façonnage.

LE GLUTEN

Sauf pour les malades coeliaques, l'intolérance au gluten n'est sans doute que la conséquence indirecte de la non-tolérance à différentes erreurs de la boulangerie moderne. Ainsi, on peut citer un mauvais équilibre eau-farine de la pâte. Une pâte trop sèche contient encore trop de molécules de farine non transformées et qui sont par définition indigestes. Autre problème, les boulangers industriels sont pris par le temps et les temps de fermentation trop courts, voir réduits au minimum, font que les sucres ne sont pas métabolisés et provoquent ballonnements et mauvaises digestibilité. Le gluten n'y est pour rien. Une bonne farine et un peu de savoir-faire : voilà le secret d'un bon pain !

LE BIO

Bio logique et développé durablement. « On récolte ce que l'on sème ». Pains & Tradition a travaillé très tôt les produits à base d'ingrédients biologiques. Ainsi, depuis de nombreuses années nous vous proposons une gamme artisanale de petits pains, baguettes et pains BIO. Provenant de 4 pays (France, Luxembourg, Allemagne et Belgique) nos farines et nos graines sont intégralement européennes avec une exception, le lin doré qui vient du Kazakhstan. Nous attachons une attention particulière non seulement à la qualité de nos ingrédients mais également aux producteurs et leur façon de travailler. Parce que les deux éléments clés de notre métier sont la farine et le savoir-faire à travers le moulin Kircher d'Ebersheim en Alsace, nous avons créé un relationnel fort avec les cultivateurs. Basé sur la confiance et la recherche permanente de la qualité, nous travaillons en partenariat et les conseillons par exemple sur les variétés de semences. C'est ainsi que Pains & Tradition pourra continuer à travailler des farines exceptionnelles, devenues rares. Un travail de fond qui s'inscrit dans la durée, comme le veut la tradition.





SLOW BAKING, QU'EST-CE QUE ÇA VEUT DIRE ?

Slow veut dire lentement c'est-à-dire en prenant son temps.
Or la fermentation est une affaire de temps !



Après 4 ou 5 heures de fermentation de la pâte en température ambiante (23-24°) tous les fodmaps¹ ont disparu et l'indice glycémique du pain chute jusqu'à 35-45 sur une échelle de 100 alors que quasiment tous les pains modernes ont un indice glycémique entre 65 et 86 ! Slow Baking est également la preuve d'une fermentation naturelle avec des levains de culture propre ou d'un dosage minime de levure (jusqu'à 10 fois moins qu'en boulangerie moderne).

Enfin, Slow Baking est une certification officielle réalisée par l'Institut de recherche des céréales de Detmold Allemagne - l'IGV, qui nous contrôle tous les ans et garantie :

- › l'usage de vrais levains naturels
- › l'interdiction de tout améliorant chimique ou de synthèse y compris les enzymes
- › la fabrication manuelle et non automatisée de nos pains

C'est la seule certification au monde à donner au consommateur la garantie d'un pain bien fait en respectant les vraies règles de la boulangerie.

Pains & Tradition est certifié «Slow Baking» depuis 2004, c'est dire si notre engagement est ancien et authentique ! En 2006 nous avons été élu «Slow Baker de l'année» en Allemagne.

--
1 Fodmaps: ce sont certains sucres que notre intestin grêle n'arrive pas à « digérer » et qui se retrouvent dans beaucoup d'aliments dont les céréales. Une étude australienne très sérieuse démontre que durant la fermentation des pâtes les fodmaps disparaissent au bout de 4 à 5 heures. Or la boulangerie moderne est capable de produire des pains en 1 à 2 heures et donc n'élimine pas lesdits fodmaps ! Chez Pains & Tradition il nous faut 7 à 8 heures pour fabriquer une bonne baguette ! Donc avec nos pains, pas de ballonnement ni digestion compliquée ni intolérance ! Le gluten est accusé à tort.

DES ÉQUIPES ENGAGÉES, AU SERVICE DE VOS EXIGENCES ET DE VOS VALEURS

Chez Pains & Tradition, nous défendons chaque jour une vision claire de notre métier : proposer des produits bons, propres et justes, sans compromis sur la qualité, tout en accompagnant durablement nos clients dans leur réussite.

Cette ambition repose avant tout sur les femmes et les hommes qui composent notre entreprise.

Nos équipes commerciales sont profondément ancrées dans le terrain. À votre écoute, proches de vos réalités quotidiennes, elles partagent vos enjeux et s'engagent à vos côtés avec une approche sincère et constructive. Leur mission ne se limite pas à vous proposer une offre : elles vous

conseillent, vous orientent et vous aident à faire les bons choix pour valoriser votre production, développer votre activité et répondre aux attentes d'une clientèle toujours plus exigeante.

Cette proximité et cette écoute traduisent pleinement l'une de nos valeurs fondamentales : placer le client au cœur de chacune de nos décisions.

En parallèle, notre service technique incarne l'exigence et le respect du savoir-faire. Animé par la recherche constante de qualité et de régularité, il vous accompagne pour garantir des productions maîtrisées, performantes et fidèles à l'ADN Pains & Tradition. Toujours en veille, attentif aux évolutions du métier comme aux

contraintes du terrain, il met son expertise à votre service pour optimiser vos méthodes, sécuriser vos process et vous faire gagner en efficacité, sans jamais renier nos engagements de qualité et de transparence.

Chez Pains & Tradition, nous croyons qu'un produit d'exception ne peut exister sans une maîtrise technique irréprochable, mais aussi sans une relation de confiance durable avec nos partenaires.

Cette complémentarité entre proximité commerciale et excellence technique est portée par une direction engagée, garante de nos valeurs et de notre vision :



NICOLAS KIRCHER

Directeur général, impulse une dynamique globale fondée sur la qualité, l'engagement et une vision durable du métier



GEOFFREY ROLLAND

Directeur commercial, incarne la proximité, l'écoute et le développement au plus près du terrain



YANNICK SCHAEFFER

Directeur technique, veille à l'exigence, à la régularité et au respect des savoir-faire

**PLUS QU'UN FOURNISSEUR, PAINS & TRADITION EST UN PARTENAIRE ENGAGÉ,
QUI AVANCE À VOS CÔTÉS AVEC UNE CONVICTION FORTE :
C'EST EN RESTANT FIDÈLES À NOS VALEURS QUE NOUS CONSTRUISONS,
ENSEMBLE, VOTRE PERFORMANCE DE DEMAIN.**



C'EST SI SIMPLE, C'EST SI BON

MODE D'EMPLOI

GAMME	PRODUITS	TEMPS DE DÉCONGÉLATION À T° AMBIANTE EN MIN <i>CES TEMPS SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET PEUVENT VARIÉS EN FONCTION DU LIEU DE DÉCONGÉLATION</i>	T° DE CUISSON (°C) FOUR VENTILÉ	TEMPS DE CUISSON EN MIN <i>CES TEMPS SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF EN FONCTION DE LA COLORATION SOUHAITÉE</i>	OBSERVATIONS
					
PAINS	PETIT PAIN 40-60G	45-60 MIN	245°C	7-8 MIN	OPTION: LES PRODUITS PEUVENT ÊTRE SORTIS LA VEILLE DE LA CUISSON ET ÊTRE CONSERVÉS AU FROID. LES PRÉCONISATIONS DE CUISSON RESTENT LES MÊMES
	PETIT PAIN 80-120G	45-60 MIN	245°C	8-9 MIN	
	PAIN-140-200G	120 MIN	245°C	9-11 MIN	
	PAVÉ 350G	120-180 MIN	245°C	9-11 MIN	
	BAGUETTE 270G	60 MIN	245°C	6 À 8 MIN	
	BAGUETTE 370 À 440G	120 MIN	245°C	7 À 8 MIN	
	PAIN 440G	180 MIN	245°C	8 À 10 MIN	
	PAIN 500G	210 MIN	245°C	6 À 7 MIN	
	SCHROOT UND SAAT	180 MIN-210MIN	245°C	6 À 7 MIN	
	PAIN 600À 800G	150 MIN-180MIN	245°C	8 À 11 MIN	
VIENNOISERIE & BUN'S	PAIN 1 KG	240 MIN	245°C	9-11 MIN	
	BUNS- BURGER	45-60 MIN	180°C	1 MIN	
	CROISSANTS	45-60 MIN	180°C	1 MIN	
	GAMME BRIOCHE	60 MIN	180°C	1 MIN	
BRETZEL	KNACKZEL	180MIN	180°C	5 MIN	
	BRETZEL	60MIN	180°C	1MIN	
FEUILLETAGE CRU	PÂTE FEUILLETÉE POUR BOUCHÉES	90 MIN	180°C	30-50 MIN	HUMIDIFIER UN PAPIER CUISSON, LE COLLER EN APPLIQUANT UNE LÉGÈRE PRESSION SUR LE DESSUS DU PRODUIT ET METTRE AU FOUR





NOTRE SIGNATURE
LA GAMME ARDENNAISE



505022

ARDENNAIS

40GR

PIECES/BOX 120

BOXES/PALLET 48



515002

ARDENNAIS

80 GR

PIECES/BOX 80

BOXES/PALLET 32



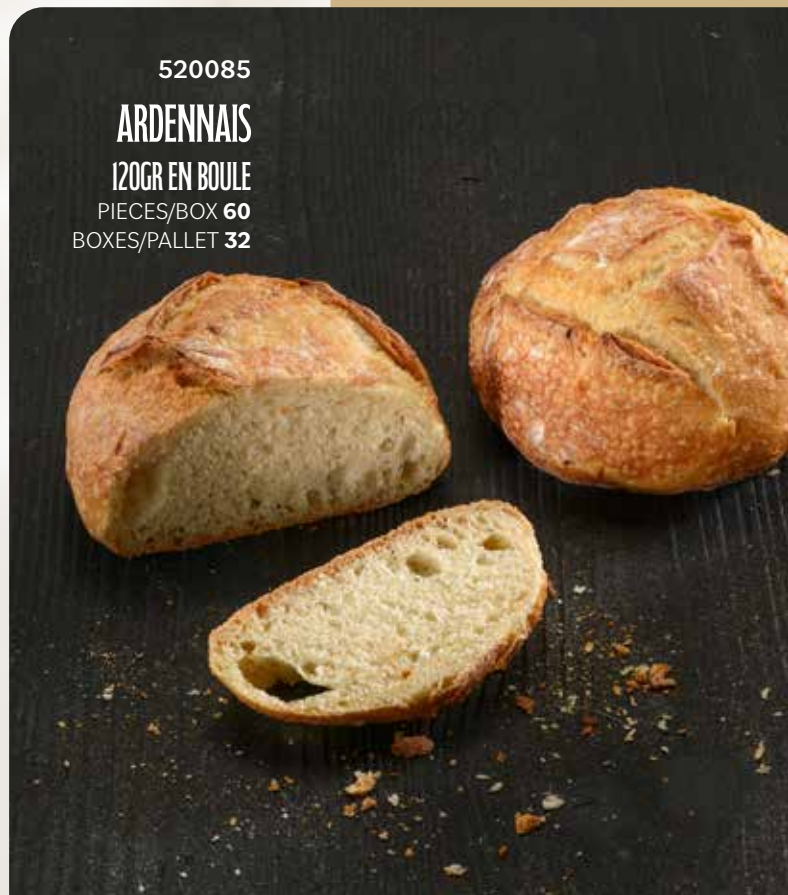
520085

ARDENNAIS

120GR EN BOULE

PIECES/BOX 60

BOXES/PALLET 32



520030

ARDENNAIS

120GR

PIECES/BOX 60

BOXES/PALLET 32





420048

SANDWICH ARDENNAIS

150GR

PIECES/BOX **40**
BOXES/PALLET **32**



200020

PAIN ARDENNAIS

200 GR

PIECES/BOX **25**
BOXES/PALLET **32**



200105

PAVÉ ARDENNAIS

350GR

PIECES/BOX **20**
BOXES/PALLET **32**



200091

ARDENNAIS

440GR

PIECES/BOX **14**
BOXES/PALLET **32**



450056

ARDENNAIS BIO

440GR

PIECES/BOX **14**
BOXES/PALLET **32**



200118
ARDENNAIS
600GR
PIECES/BOX **10**
BOXES/PALLET **32**





200247

PAIN ARDENNAIS

800G

PIECES/BOX **8**
BOXES/PALLET **32**



200127

PAIN ARDENNAIS

1KG 20X20

PIECES/BOX **5**
BOXES/PALLET **32**





UN SYMBOLE FRANÇAIS
UN ASSORTIMENT DE DIFFÉRENTES BAGUETTES



400008
BAGUETTE
ARDENNAISE
 270GR
 PIECES/BOX 22
 BOXES/PALLET 32



400054
BAGUETTE
TRADITION
 370GR
 PIECES/BOX 18
 BOXES/PALLET 32



400026
BAGUETTE
TRADITION
FARINÉE
 270GR
 PIECES/BOX 22
 BOXES/PALLET 32



400038
BAGUETTE
CLASSIC
 440GR
 PIECES/BOX 15
 BOXES/PALLET 32



400061
BAGUETTE
COMPLÈTE
 270GR
 PIECES/BOX 22
 BOXES/PALLET 32





400082

**BAGUETTE
TOMATE FETA
OLIVE**

270GR

PIECES/BOX **22**
BOXES/PALLET **32**



450055

**BAGUETTE
TRADITION BIO**

270GR

PIECES/BOX **22**
BOXES/PALLET **32**

700018

**BAGUETTE
TRADITION BIO**

370 GR

PIECES/BOX **18**
BOXES/PALLET **32**



450067

**BAGUETTE MALT
CÉRÉALES BIO**

270GR

PIECES/BOX **22**
BOXES/PALLET **32**



450064

**BAGUETTE BIO
CÉRÉALES**

300 GR

PIECES/BOX **22**
BOXES/PALLET **32**







POUR LES FINS GASTRONOMES
UNE SELECTION DE PETITS PAINS ENTRE 40G ET 140G



200181
PETIT PAIN
ABRICOT NOISETTE

40GR
 PIECES/BOX **120**
 BOXES/PALLET **48**



450068
PETIT PAIN
COMPLET BIO
 40GR
 PIECES/BOX **120**
 BOXES/PALLET **48**



450016
CARRÉ ÉPEAUTRE
COURGE BIO

40GR
 PIECES/BOX **120**
 BOXES/PALLET **48**





450070

PETIT PAIN OPABROT BIO

40GR

PIECES/BOX **120**
BOXES/PALLET **48**



450072
**LONGUET BIO
POINTUS**
40GR
PIECES/BOX **120**
BOXES/PALLET **48**



450077
**LONGUET
CÉRÉALES GRIS
BIO BOUT POINTU**
40GR
PIECES/BOX **120**
BOXES/PALLET **48**



505001
BOULE AU NOIX
40GR
PIECES/BOX **120**
BOXES/PALLET **48**



POUR LES FINS GASTRONOMES UNE SÉLECTION DE PETITS PAINS ENTRE 40G ET 140G



505007

LOLIVE

40GR

PIECES/BOX **120**

BOXES/PALLET **48**



505093

MI FIGUE

MI RAISIN

40GR

PIECES/BOX **120**

BOXES/PALLET **48**



505022

ARDENNAIS

40GR

PIECES/BOX **120**

BOXES/PALLET **48**



505013

PICOLO

40GR

PIECES/BOX **120**

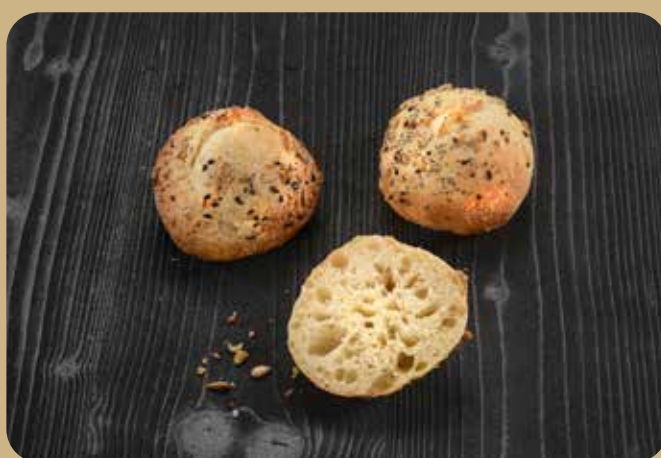
BOXES/PALLET **48**



505028

**PICOLO
MULTICÉRÉALE**
40GR

PIECES/BOX **120**
BOXES/PALLET **48**



505032

BOULE GRAINE
40GR
PIECES/BOX **120**
BOXES/PALLET **48**



505036

CARRÉ LEVAIN
40GR
PIECES/BOX **120**
BOXES/PALLET **48**



505049

MINI OMÉGA 3
40GR
PIECES/BOX **120**
BOXES/PALLET **48**





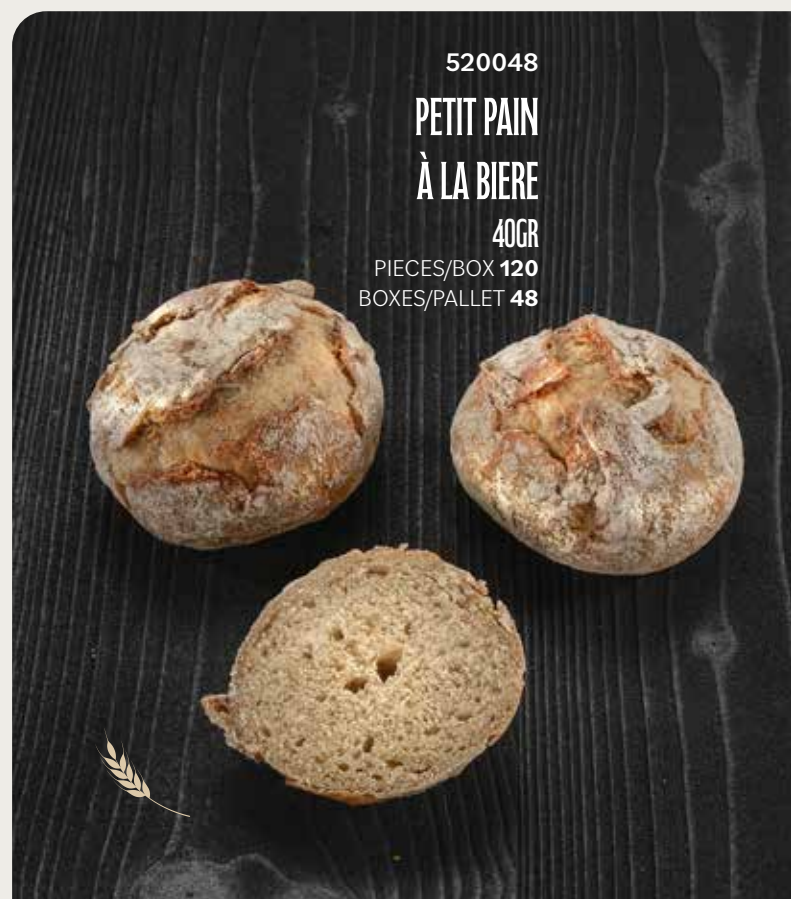
505054
**LONGUET
 CÉRÉALES**
 40GR
 PIECES/BOX **120**
 BOXES/PALLET **48**



505012
LONGUET
 40GR
 PIECES/BOX **120**
 BOXES/PALLET **48**



505086
**PETIT PAIN
 COMPLET
 CÉRÉALES**
 60GR
 PIECES/BOX **60**
 BOXES/PALLET **48**



520048
**PETIT PAIN
 À LA BIÈRE**
 40GR
 PIECES/BOX **120**
 BOXES/PALLET **48**



420038
MINI BAGUETTE

POINTUE

70GR

PIECES/BOX **80**
BOXES/PALLET **32**



515006

PARISIEN

60GR

PIECES/BOX **60**
BOXES/PALLET **48**



450025

**PARISIEN
CÉRÉALES BIO
GRAINÉS**

70G

PIECES/BOX **110**
BOXES/PALLET **32**



450007

**PETIT PAIN
BIO BLANC**

70GR

PIECES/BOX **90**
BOXES/PALLET **32**





200604
PETIT PAIN FIGUES

80GR
PIECES/BOX **80**
BOXES/PALLET **32**



505034
RUSTIC CÉRÉALE
OMÉGA 3
80GR
PIECES/BOX **80**
BOXES/PALLET **32**



505050
PETIT PAIN
MUESLI
80GR
PIECES/BOX **80**
BOXES/PALLET **32**



515002
ARDENNAIS
80 GR
PIECES/BOX **80**
BOXES/PALLET **32**



420016
RUSTIC CÉRÉALE
110GR
PIECES/BOX **60**
BOXES/PALLET **32**



520030
ARDENNAIS
120GR
PIECES/BOX **60**
BOXES/PALLET **32**



520085
ARDENNAIS
120GR EN BOULE
PIECES/BOX **60**
BOXES/PALLET **32**



420066
BAUERBROT
140GR
PIECES/BOX **40**
BOXES/PALLET **32**







PETIT COMITE ET CONVIVIALITE
UNE SELECTION DE PAINS ENTRE 200G ET 350G



200020
PAIN ARDENNAIS
 200 GR
 PIECES/BOX **25**
 BOXES/PALLET **32**



200021
BAUERBROT
 200GR
 PIECES/BOX **25**
 BOXES/PALLET **32**



200614
COURONNE
OIGNON
 300GR
 PIECES/BOX **18**
 BOXES/PALLET **32**



200306
PAVÉ FIGUES NOIX
 350GR
 PIECES/BOX **20**
 BOXES/PALLET **32**



200104
PAVÉ NOIX
 350GR
 PIECES/BOX **20**
 BOXES/PALLET **32**



200105
PAVÉ ARDENNAIS
 350GR
 PIECES/BOX **20**
 BOXES/PALLET **32**





200609
**PAVÉ ABRICOT
 NOISSETTE**
 350GR
 PIECES/BOX **20**
 BOXES/PALLET **32**



200623
PAVÉ OLIVE
 350GR
 PIECES/BOX **20**
 BOXES/PALLET **32**



200624
**PAVÉ MALT
 CÉRÉALES**
 350GR
 PIECES/BOX **20**
 BOXES/PALLET **32**



300035
**PAVÉ BIO
 MULTICÉRÉALES**
 350GR
 PIECES/BOX **20**
 BOXES/PALLET **32**



300054
PAVÉ COURGE BIO
 350GR
 PIECES/BOX **20**
 BOXES/PALLET **32**



300071
PAIN OPABROT BIO
 350GR
 PIECES/BOX **20**
 BOXES/PALLET **32**







POUR UNE TABLE FAMILIALE
UNE SELECTION DE PAINS ENTRE 440G ET 1300G



200064

BATARD

440GR

PIECES/BOX **14**

BOXES/PALLET **32**



200126

CAMPAGNE

440GR

PIECES/BOX **14**

BOXES/PALLET **32**



200142

PAIN MUESLI

440GR

PIECES/BOX **14**

BOXES/PALLET **32**



200091

ARDENNAIS

440GR

PIECES/BOX **14**
BOXES/PALLET **32**



300027

**PAIN BIO
MULTICEREALE**

440GR

PIECES/BOX **14**
BOXES/PALLET **32**



200221

**PAIN NOIX
NOISETTE GRILLÉE**

RAISIN

440GR

PIECES/BOX **14**
BOXES/PALLET **32**



300007

**ORGANIC PAVÉ
LEVAIN**

440GR

PIECES/BOX **14**
BOXES/PALLET **32**



300021

**PAIN ÉPEAUTRE
COURGE BIO**

440GR

PIECES/BOX **14**
BOXES/PALLET **32**



200206

**CIABATTA
ORIGINAL**

440GR

PIECES/BOX **14**
BOXES/PALLET **32**



300043

PAIN BIO OMEGA 3

440GR

PIECES/BOX **14**
BOXES/PALLET **32**



300106

**PAIN COMPLET
BIO**

440GR

PIECES/BOX **14**
BOXES/PALLET **32**



450056

ARDENNAIS BIO

440GR

PIECES/BOX **14**
BOXES/PALLET **32**





200510

PAIN NORDIQUE

550GR

PIECES/BOX 18
BOXES/PALLET 32



300095

LE GRAND CÉRÉALES BIO

500GR

PIECES/BOX 14
BOXES/PALLET 32



200118

ARDENNAIS

600GR

PIECES/BOX 10
BOXES/PALLET 32



200234

PAIN PAYSAN

600GR

PIECES/BOX 12
BOXES/PALLET 32



POUR UNE TABLE FAMILIALE UNE SELECTION DE PAINS ENTRE 440G ET 1300G

300055
BAUERBROT BIO
600GR
PIECES/BOX 12
BOXES/PALLET 32



300082
**PAIN MOULE
BLANC BIO**
600GR
PIECES/BOX 12
BOXES/PALLET 32



300198
**SHROT & SAAT
PAIN RUSTIQUE CÉRÉALES**
440 GR
PIECES/BOX 14
BOXES/PALLET 32



200640
**PAIN PUR
ÉPEAUTRE**
630GR
PIECES/BOX 12
BOXES/PALLET 32



200247

PAIN ARDENNAIS

800G

PIECES/BOX **8**

BOXES/PALLET **32**



700270

PAINS DE MIE

BIO NATURE

850GR

PIECES/BOX **6**

BOXES/PALLET **32**



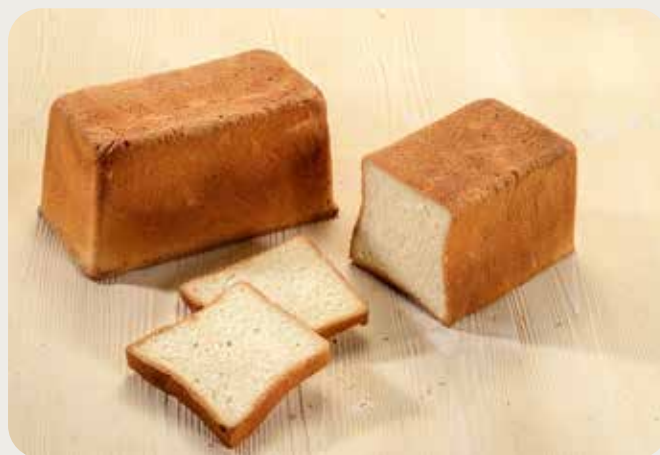
200301

CAMPAGNE

1.3 KG

PIECES/BOX **6**

BOXES/PALLET **32**



200127

PAIN ARDENNAIS

1KG 20X20

PIECES/BOX **5**

BOXES/PALLET **32**



POUR UNE TABLE FAMILIALE UNE SELECTION DE PAINS ENTRE 440G ET 1300G





POUR DU STREET FOOD CHIC
UNE SELECTION DE PAINS ET DE BUN'S

520071

MINI BUN'S

35GR

PIECES/BOX 120
BOXES/PALLET 48



520155

BUN'S

80GR

PIECES/BOX 50
BOXES/PALLET 32



520059

BUN'S LIN DORÉ

90GR

PIECES/BOX 50
BOXES/PALLET 32



520178

BUN'S

100 GR

PIECES/BOX 40
BOXES/PALLET 32



520175

BUN'S OIGNON

LARDON

EMMENTAL

130GR

PIECES/BOX **40**
BOXES/PALLET **32**



600018

PETIT PAIN AU

LAIT BURGER LIN

DORÉ

130GR

PIECES/BOX **40**
BOXES/PALLET **32**



520064

HOT DOG

80GR

PIECES/BOX **60**
BOXES/PALLET **32**



420002

**DEMI BAGUETTE
MULTI-CÉRÉALE**

150GR

PIECES/BOX 40
BOXES/PALLET 32



420006

**DEMI BAGUETTE 2
OLIVES**

150GR

PIECES/BOX 40
BOXES/PALLET 32



420004

**DEMI BAGUETTE
ARDENNAISE**

150GR

PIECES/BOX 40
BOXES/PALLET 32



420048

**SANDWICH
ARDENNAIS**

150GR

PIECES/BOX 40
BOXES/PALLET 32



420001
1/2 BAGUETTE
TRADITIONNELLE
150GR
PIECES/BOX **40**
BOXES/PALLET **32**



420045
PANINI
150GR
PIECES/BOX **40**
BOXES/PALLET **32**



700234
REFILL MARMITTE
BIERE
180GR
PIECES/BOX **40**
BOXES/PALLET **32**



700250
REFILL MARMITTE
NATURE
180GR
PIECES/BOX **40**
BOXES/PALLET **32**



700266
REFILL MARMITTE
SEIGLE NATURE
180GR
PIECES/BOX **40**
BOXES/PALLET **32**



520012
FOCACCIA
ROMARIN ET SEL
DE GUÉRANDE
 600GR
 PIECES/BOX **12**
 BOXES/PALLET **32**



520076
FOUGASSE
TOMATE OLIVE
 350GR
 PIECES/BOX **18**
 BOXES/PALLET **32**



700276
PAIN SANDO
 700GR
 PIECES/BOX **7**
 BOXES/PALLET **32**



202130
TERRE-MER
 990GR
 PIECES/BOX **6**
 BOXES/PALLET **32**









POUR LES BECS SUCRÉS UNE PROPOSITION
DE DOUCEURS COMME ON LES AIME



600016

PETIT PAIN

AU LAIT

30GR

PIECES/BOX **120**
BOXES/PALLET **48**



700152

CROISSANT

NATURE

70GR

PIECES/BOX **32**
BOXES/PALLET **32**

700146

MINI CROISSANT

PUR BEURRE

40GR

PIECES/BOX **48**
BOXES/PALLET **60**



700151

PAIN CHOCOLAT

80GR

PIECES/BOX **40**
BOXES/PALLET **32**





200081

BRIOCHE TOM

POUCE

70GR

PIECES/BOX **32**
BOXES/PALLET **60**

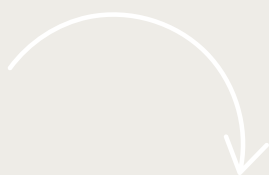


600026

BRIOCHE

440GR

PIECES/BOX **7**
BOXES/PALLET **32**





NOS SITES DE PRODUCTIONS

— PAINS & TRADITION Sàrl —

ZAE Robert Steichen - 5, Rue Bommel
4940 Hautcharage
Luxembourg
☎ +352 26 50 60



— PAINS & TRADITION SAS —

Espace Jean Monnet
54350 Mont Saint Martin
France
☎ +33 382 39 83 10



— MOULIN KIRCHER —

10 Quai du Moulin
67600 Ebersheim
France
☎ +33 3 88 85 71 10



— PAINS & TRADITION - THIONVILLE —

1 rue du maillet
57100 Thionville



— PAINS & TRADITION SUD —

ZA de l'Argile
Lot 46 voie D
460 avenue de la Quiéra
06370 MOUANS SARTOUX





ENVIE DE SAVOURER LE VRAI GOÛT DU PAIN ? NOUS VOUS LIVRONS À TRAVERS LE MONDE...



[illegible]

[illegible]



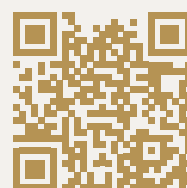
PAINS & TRADITION



« NOUS AVONS 60 ANS DE RETARD,
ET NOUS EN SOMMES FIER ! »

JEAN KIRCHER
Fondateur

Follow | Like | Share



pains-tradition.com