

nouveau nouveau nouveau PAINS MOELLEUX ET GOÛTEUX ET SANTÉ

**Boulangerie**  
artisanale  
**Grains de Vie** inc.

C'est cochon, mais santé!



POUR LES PAINS : SANS AGENT DE CONSERVATION, SANS GRAS AJOUTÉ, FAIBLE EN SUCRE.  
DES PRODUITS FABRIQUÉS ENTIÈREMENT À LA MAIN POUR VOUS !

819 983-1884



### *Seigle*

Un bon pain au levain de seigle fait de farines naturelles\* de blé et de seigle, de sucre naturelle\* et de sel de mer. Façonné à la main. Idéal pour les gens qui prennent soin de leur santé. Tranché à votre demande.

675 g  Prix : 4,25\$

### *12 Grains*

Même base que le seigle, élevé en fibres avec ses 12 grains, un bon pain à intégrer régulièrement dans votre alimentation. Tranché à votre demande.

675 g  Prix : 5.50\$

### *Tournesols & Raisins*

Même base que le seigle, un pain délicieux au déjeuner ou comme collation. Tranché à votre demande.

675g  Prix 5.50\$

### *Fruits & Noix*

Même base que le seigle, un pain très nutritif pour vos activités en plein air. Un éclat de saveur avec ses figues, ses canneberges, ses dattes, ses abricots ses pistaches, ses graines de tournesol et ses amandes accompagnés d'une touche de cannelle.

570g  Prix : 5,50\$

### *Lin & Flocons d'orge*

Même base que le seigle, un pain digestif et nettoyeur pour votre corps.

675 g  Prix : 5,50\$

### *Viennoiseries*

Du pur beurre avec des farines naturelles, quoi demander de plus pour votre palais! Croissants, chocolatines, mini-chocolatines et roulés aux raisins avec de la cannelle, danoises et amandines.

## TÉMOIGNAGE

Je vous écrit pour vous remercier de produire vos pains artisanaux. Je ne sais pas quelle technique vous utilisez mais vos pains sont vraiment exceptionnels. Ils se conservent très bien et restent moelleux longtemps.

Pour moi, ils me sauvent pratiquement la vie. J'ai tendance à faire de l'hypoglycémie et depuis que je mange votre pain, mes symptômes sont disparus. Je n'ai qu'à manger 2 tranches de ce pain avec un peu de fromage et ça me soutien plusieurs heures... jusqu'au prochain repas sans avoir de baisse de sucre. Pour moi, c'est vraiment merveilleux.

Aussi, votre pain m'aide aussi à bien dormir. Une ou deux tranches de votre excellent pain au repas du soir et je dors très bien jusqu'au lendemain.

Je ne sais pas quel est le secret de ce pain pour qu'il puisse nous soutenir aussi longtemps sans avoir faim et qu'il reste aussi frais et bons aussi longtemps mais vous avez vraiment une recette gagnante.

Je vous souhaite donc beaucoup de succès avec votre boulangerie artisanale et je vais le conseiller à tous ceux que je connais. Et surtout, n'arrêtez jamais de le faire... je ne m'en remettrais pas. Mon préféré est le pain tournesols-raisins que je préfère à n'importe quel dessert.

Félicitation pour du travail d'artisan très bien fait.

Darquise Beauvais,  
Gatineau.

\*information : 819 983-1884