

Budi bio

Du blé au pain



En agriculture biologique depuis 2001, nous produisons du blé d'excellence qualité boulangère trié, stocké, et ventilé dans les meilleures conditions. Nous réalisons ensuite le mélange de 2 variétés afin d'obtenir une farine idéale pour un pain unique, que nous vous invitons à découvrir.

**Boule nature 500g : 2,90€**

Pain de 500g au levain cuit au four à bois (contient du gluten).

Farine : T80, 100% meule de pierre et issue des blés de la ferme de la Budinerie

**Pain petit épeautre : 4,30€**

Pain de 500g fait à partir de farine de petit épeautre et de levain de blé. Il est cuit dans notre four à bois (contient du gluten)

**Pain nature 800g : 4,60€**

Pain de 800g au levain cuit au four à bois (contient du gluten).

Farine : T80, 100% meule de pierre et issue des blés de la ferme de la Budinerie.

**Pain 3 farines : 3,20€**

Pain de 500g aux farines de blé, sarrasin et petit épeautre (contient du gluten). 50% de gluten en moins !

**Pain nature 1kg : 5,80€**

Pain de 1kg au levain cuit au four à bois (contient du gluten).

Farine : T80, 100% meule de pierre et issue des blés de la ferme de la Budinerie.

**Pain multigraines : 2,90€**

Pain de 400g au levain cuit au four à bois. Graines de lin, pavot, tournesol et sésame (contient du gluten).

Farine : T80, 100% meule de pierre et issue des blés de la ferme de la Budinerie.

**Pain complet 1kg : 5,80€**

Pain complet de 1kg (disponible aussi en 500g) au levain cuit au four à bois à partir de la farine T110 du moulin (contient du gluten).

Farine : T110, 100% meule de pierre et issue des blés de la ferme de la Budinerie.

**Pain aux graines lin/pavot : 2,90€**

Pain de 400g aux graines de lin et de pavot, au levain et cuit au four à bois (contient du gluten).

Farine : T80, 100% meule de pierre et issue des blés de la ferme de la Budinerie.

**Pain complet : 2,90€**

Pain complet de 500g (disponible aussi en 1kg) au levain cuit au four à bois à partir de la farine T110 du moulin (contient du gluten).

Farine : T110, 100% meule de pierre et issue des blés de la ferme de la Budinerie.

**Pain aux graines de courge : 2,90€**

Pain de 400g aux graines de courge, au levain et cuit au four à bois (contient du gluten)

Farine : T80, 100% meule de pierre et issue des blés de la ferme de la Budinerie.

Tout est produit sur la ferme. Le blé bio est cultivé dans nos champs, la farine est moulue à la meule de pierre dans notre moulin et le tout est cuit dans notre four à bois

La Budinerie 78 720 La Celle-les-Bordes

Budi bio

Du blé au pain



Pain aux graines de sésame : 2,90€

Pain de 400g aux graines de sésame et au levain cuit au four à bois (contient du gluten).
Farine : T80, 100% meule de pierre et issue des blés de la ferme de la Budinerie.



Pain aux olives : 2,90€

Pain de 350 g au levain et aux olives cuit au four à bois (contient du gluten).
Farine : T80, 100% meule de pierre et issue des blés de la ferme de la Budinerie.



Pain aux noisettes : 2,90€

Pain de 350 g au levain et aux noisettes cuit au four à bois (contient du gluten).
Farine : T80, 100% meule de pierre et issue des blés de la ferme de la Budinerie.



Pain sportif à la farine de blé T80 de 500g : 4,20€

Pain sportif à la farine de blé T80 de 500g (cranberries, noisettes, abricots secs, graines diverses : lin, pavot, tournesol et sésame) au levain.



Pain aux noix : 2,90€

Pain de 350 g au levain et aux noix cuit au four à bois (contient du gluten).
Farine : T80, 100% meule de pierre et issue des blés de la ferme de la Budinerie.



Brioche : 4,30€

Brioche au levain réalisée à partir d'une farine bio de qualité provenant des Moulins Decollogne en Seine-et-Marne (contient du gluten). 300g



Pain aux figues : 2,90€

Pain de 350 g au levain et aux figues cuit au four à bois (contient du gluten).
Farine : T80, 100% meule de pierre et issue des blés de la ferme de la Budinerie.



Farine T110 : 7 ou 10€

Farine de type T110 issue des blés de la ferme de la Budinerie. Il est préférable d'utiliser la farine T110 pour la fabrication de pain (pain complet).



Pain aux raisins : 2,90€

Pain de 350g au levain et aux raisins cuit au four à bois (contient du gluten).
Farine : T80, 100% meule de pierre et issue des blés de la ferme de la Budinerie.



Farine T80 : 7 ou 10€

Farine de type T80 issue des blés de la ferme de la Budinerie. Il est préférable d'utiliser la farine T80 pour la cuisine en général (plutôt que de la T110).
En sac de 3Kg ou 5Kg.

Tout est produit sur la ferme. Le blé bio est cultivé dans nos champs, la farine est moulue à la meule de pierre dans notre moulin et le tout est cuit dans notre four à bois

La Budinerie 78 720 La Celle-les-Bordes