

Théodore Planas-Rastoin

Pain AB

Théodore Planas-Rastoin, cultive en AB des variétés anciennes de blé, du petit épeautre et du seigle. Son pain est fabriqué à partir de sa propre culture de céréales, mélanges de blé de variétés anciennes (farines semi-complètes T80) et de 10% à 20% de petit épeautre en farine intégrale, avec un levain 100 % naturel à base de seigle. Le pain se conserve très bien une semaine dans un sac en coton : Théodore vous suggère d'en apporter un à la livraison, cela évite de consommer des sacs en papier.