



*Guy & Trène
Orjubin,
entourés de
leur équipe d'artisans
boulangers, pâtisseries, traiteurs
et conseillères de vente,
vous font partager au quotidien
la Passion de leur Métier.*



studio  www.le-studio.c.fr / 02 97 44 66 97  Ne pas jeter sur la voie publique

LA HUCHE A PAÏN

PAR GUY ORJUBIN : ARTISAN
BOULANGER - PÂTISSIER - TRAITEUR

*Ouvert du Lundi au Samedi
de 6h45 à 20h.
5 adresses à votre service :*

VANNES Centre Historique
23, place des Lices © 02 97 47 23 76

VANNES Rd-Point du Palais des Arts
2, rue du Capitaine Jude © 02 97 47 89 05

VANNES Rd-Point du Pargo
42, avenue de la Marne © 02 97 40 69 58

SÉNÉ Z.A.C. du Pouffanc
Place des Vosges © 02 97 54 17 73

ARRADON Z.A.C. de Botquelen
13, allée Denis Papin © 02 97 40 98 63

www.lahuceapain.fr

 www.facebook.com/lahuceapainvannes

*Nourrir,
Aimer,
Partager*

LA HUCHE A PAÏN

PAR GUY ORJUBIN : ARTISAN
BOULANGER - PÂTISSIER - TRAITEUR


Maison fondée en 1982

C'est pour votre plus grande satisfaction que nous avons fait le choix enthousiaste avec nos Boulangers, Pâtisseries, Traiteurs de travailler exclusivement des farines d'exception :

 **Qualista**

www.lahuceapain.fr

 www.facebook.com/lahuceapainvannes



**Les farines QUALISTA®
c'est 100% de blé :**

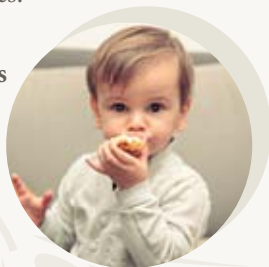
Sans additifs.

Sans conservateurs.

Sans améliorants.

Nos Artisans Boulangers, Pâtisseries, Traiteurs réalisent l'ensemble de nos produits avec les farines QUALISTA® : pains et baguettes, brioches et viennoiseries, tartes et pâtisseries, plats et spécialités salés.

**Une large gamme
pour varier les plaisirs
selon les envies
et les saisons.**



**Un goût unique
grâce à l'alliance
des farines QUALISTA®
et le savoir-faire de votre Artisan.**

Les farines QUALISTA® restituent toute son authenticité au pain :

**des arômes plus marqués,
un léger goût de noisette,
une mie crème et alvéolée,
une croûte croustillante.**

Des farines produites en Bretagne

Le blé est garanti d'origine française et les farines sont produites en Bretagne.

Ces farines sont issues du procédé OXYGREEN®, inventé en Bretagne, il répond à une volonté d'exigence et de progrès dans le domaine de la qualité des céréales.

Plus d'informations : www.oxygreen.com

**Des atouts nutritionnels
reconnus par les programmes
nutrition santé :**

- Des glucides complexes.
- Des fibres*, en quantité plus importante que dans les produits de panification classiques.
- Des vitamines et des minéraux issus des parties périphériques du grain de blé en quantité intéressante.
- Les antioxydants, naturellement présents dans le blé, préservés.

Les farines QUALISTA® permettent l'élaboration de pains avec un taux réduit de sel.

**Les fibres de son de blé contribuent à accélérer le transit intestinal et à augmenter le volume des selles (Règlement (UE) n° 432/2012 du 16 mai 2012). Dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain.*

**Des bénéfices technologiques
en panification :**

- Ténacité et tolérance accrues des pâtes.
- Tolérance au pétrissage long et intense.
- Fabrication sans additifs, sans conservateurs, et ce sans altération de la qualité et de la conservation des produits.



Plus d'informations : www.qualista.org