



Anda • 500g

L'équilibre parfait entre une mie légère au goût savoureux et une croûte croustillante grâce à une longue période de fermentation avant cuisson.



Seigle • 600g

Avec un savoureux goût de seigle, teinté d'une légère acidité caractéristique de ce type de pain, il est doté d'une mie compacte et foncée. Il accompagne parfaitement vos terrines, charcuteries et plateaux de fruits de mer.



Epeautre Complet • 500g

Un pain complet à l'épeautre avec une mie compacte, légèrement humide, à haute teneur en fibres et en graines de tournesol. Idéal pour les adeptes d'une alimentation équilibrée.



Körnli • 500g

Une mie alvéolée, une croûte épaisse foncée aux graines, caractérisent ce pain multicéréales. Idéal pour faire le plein d'énergie.



Baurebrout • 500g

Du matin jusqu'au soir, ce grand classique est toujours aussi bon ! Pain de campagne familial, il a une croûte fine et foncée et une mie légère et claire.



Baguette Céréales • 250g

Existe aussi en demi-baguette (125g). Réalisée avec une farine riche en céréales, cette baguette croustillante à souhait, possède une mie tendre et légère.



Hygge Complet • 500g

Ce pain au froment et seigle a tout ce qu'un incondicional de l'alimentation saine et équilibrée recherche : il est complet. Sa mie est très compacte, sa croûte épaisse et foncée. Son goût est malté.



ProVitality • 500g

Un pain « low carb » au délicieux goût malté, avec une mie compacte et une croûte parsemée de graines. Il bénéficie d'une longue conservation.



Graham • 500g

Particulièrement diététique, ce pain 100% froment plaît à tous ceux qui sont attentifs à une alimentation équilibrée. Cuit en moule, sa mie est pigmentée et sa croûte, fine et claire.



Duofit • 250g • 1 boule

Pain multicéréales équilibré pour les petites faims. Le Duofit est composé d'une mie alvéolée, d'une croûte fine parsemée de graines.



Hygge • 500g

Avec son goût malté et légèrement sucré, sa croûte fine et foncée et son odeur prononcée, c'est le pain aux céréales idéal pour vos tartines sucrées ou salées.



6 Céréales • 500g

Un pain pour tous ceux qui aiment les graines. Il a une mie alvéolée, une croûte fine habillée de graines. Il est idéal pour le petit-déjeuner ou pour accompagner un plateau de fromage. Sa cuisson en moule permet un coupage de tranches régulières.



MÄI BÄCKER

*Notre nouvelle
sélection de pains*



Carole Muller

Carole Muller, CEO Fischer

« Notre nouvelle sélection de pains répond aujourd'hui aux évolutions et aux attentes de consommation. Mais pas seulement. Elle traduit également notre volonté d'encourager l'économie locale ; d'agir en faveur de la protection de l'environnement ; de soutenir les producteurs nationaux ; de perpétuer les bonnes recettes d'antan ; de proposer des produits nouveaux, faire découvrir les saveurs d'ailleurs et favoriser le partage.

C'est dans cette perspective que nos équipes souhaitent vous offrir cette nouvelle gamme de pains en vous conseillant celui qui correspondra le mieux à vos envies.

Tous nos pains sont faits avec du blé de terroir, cultivé et moulu au Luxembourg. ».



bio



blanc



froment/seigle



céréales



complet



Artisan Bio Blanc • 400g

Un pain bio de qualité à déguster à toutes les occasions. Sa mie alvéolée et sa croûte croustillante font le bonheur de toute la famille.



Baguette 3 Graines Bio • 250g

Réalisée à partir de farines bio, cette baguette possède une mie claire et texturée grâce aux graines présentes dans sa recette.



Baguette Levain • 250g

Existe aussi en demi-baguette (125g). Elle doit sa petite note acide au levain et possède une croûte épaisse et croustillante. Bonne conservation.



Menage • 500g

Un pain blanc pour toute la famille! Son goût neutre vous permet de l'accorder facilement au gré de vos envies sucrées ou salées.



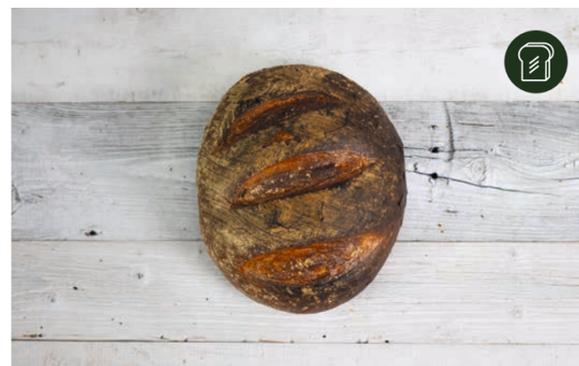
Artisan Bio Céréales • 400g

Idéal pour accompagner charcuterie et fromage, sa mie « souple » et sa croûte parsemée de graines de courge sont riches en goût.



Baunebrout Bio • 500g

Pain de campagne familial, il a une croûte fine et foncée et une mie légère et claire.



Bærli • 500g

Les amateurs de croûte bien cuite, croustillante et épaisse vont trouver leur bonheur dans ce pain blanc très léger avec une mie très alvéolée.



Pain de Mie • 500g

Une nouvelle recette, longue conservation! Avec sa mie moelleuse particulièrement douce et sa croûte claire, ce pain est parfait pour vos tartines et vos toasts apéritifs.



Artisan Bio Seigle • 400g

Pour les amateurs de pains au bon goût du levain, ce pain est pour vous. Sa croûte est épaisse et croustillante, sa mie légère et claire.



Müsli Bio • 500g

C'est le pain bio des gourmands! Avec ses délicieux fruits secs et ses graines, il peut être dégusté « nature ». Sa mie riche en goût et sa croûte aux graines se marient parfaitement avec votre petit-déjeuner ou votre dîner et son plateau de fromage.



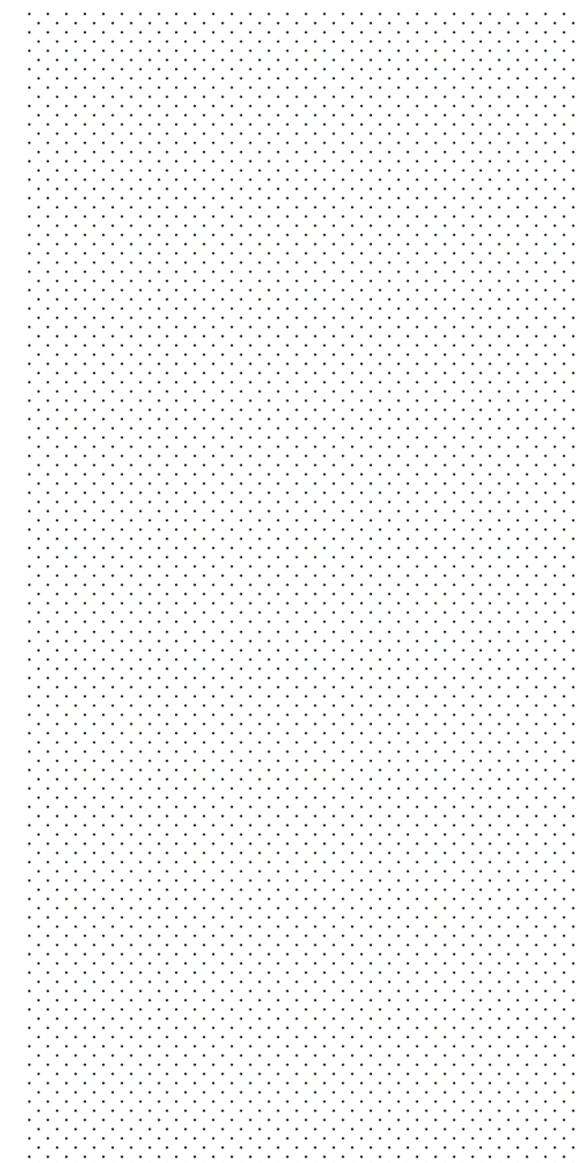
Ciatwisten • 250g

Existe aussi en ciatwist (125g). Un pain tout en douceur, avec un goût neutre, une mie légère et une croûte croustillante.



Soleil • 500g

C'est le chouchou de la famille, les enfants l'adorent et il se marie avec... tout! Ce pain blanc à la mie compacte fera votre bonheur quelles que soient vos envies.



MÄI BÄCKER



fischer1913.com

Follow us on Facebook / fischer.1913 & Instagram / fischer.1913