



Communiqué de presse
Avril 2024

L'ANGELUS étoffe sa gamme de pains à cuire chez soi de petits pavés SANS SEL inédits en BIO

La marque pionnière des produits boulangers biologiques L'ANGELUS propose une nouvelle référence de petits pavés, des pains SANS SEL à cuire chez soi au four ou au grille-pain en quelques minutes. Uniques en BIO, ces nouveaux petits pavés sans sel sont parfaitement adaptés à toutes les personnes qui suivent un régime spécifique ou encore à celles qui souhaitent réduire leur consommation de sel. Pratiques à consommer, ils ne manquent pas de saveurs et bénéficient d'une longue conservation de 2 mois. Fabriqués à partir de farine de blé français et équitable moulu à la meule de pierre labellisée « Agri-Ethique », ils sont composés d'ingrédients 100% biologiques et sont conçus avec du levain à l'ancienne, à l'origine du goût inimitable des pains L'ANGELUS.

Sans sel & sans reproche

Alternative idéale aux biscottes sans sel ou aux tartines craquantes, les petits pavés L'ANGELUS ont été conçus pour tous les consommateurs qui suivent un régime adapté, sans ou pauvre en sel, ainsi que pour ceux qui veulent réduire leur consommation¹. Sources de fibres, ils bénéficient d'atouts nutritionnels et gustatifs. Leurs saveurs authentiques de pain traditionnel associées à celles de levain à l'ancienne dont seul L'ANGELUS a le secret, ne manqueront pas d'adeptes. Comme tous les autres pains L'ANGELUS, les petits pavés sans sel sont composés d'ingrédients de qualités issus d'Agriculture Biologique. La farine de blé moulu à la meule de pierre est française et équitable.



© Delphine Saliou

Prêts à cuire & longue conservation

Ces petits pavés sans sel L'ANGELUS sont prêts à cuire. En seulement 9 minutes au four ou 2 minutes au grille-pain, ils se dégustent en un tour de main à l'heure du déjeuner, du petit-déjeuner ou à tout moment de la journée. Grâce à la mise sous atmosphère protectrice et au levain qui secrète des composés améliorant leur conservation, ils se gardent à température ambiante pendant 70 jours et au frais jusqu'à 2 semaines. De quoi faire durer le plaisir !



INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

>> **Ingrédients** : Farine de blé*/** (42%) moulu à la meule de pierre, eau, levain à l'ancienne* (farine de blé*/**, eau)

*100% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'Agriculture Biologique.

** Ingrédients issus du commerce équitable français

>> **Valeurs nutritionnelles** : Energie (277kcal), matières grasses (1,2g) dont acides gras saturés (0,2g), glucides (56g) dont sucres (1,2g), fibres alimentaires (3,7g), protéines (8,6g), sel (0g),

>> **Poids** : 304g (8x38g)

>> **Prix de vente moyen** : 3,20€

>> **Distribution** : en réseau et magasins bio spécialisés

>> **DDM** : 2 mois

A propos de L'ANGELUS • www.boulangerieangelus.com • [instagram @boulangerieangelus](https://www.instagram.com/boulangerieangelus)

L'ANGELUS est une marque dédiée exclusivement au réseau bio spécialisé de Biofournil. Le fournil est historiquement situé dans le village du Puiset-Doré dans le Maine et Loire (49). Tous les pains « L'ANGELUS » sont fabriqués à partir d'ingrédients de qualité 100% bio et français (blé, seigle, épeautre, petit épeautre). Biofournil privilégie depuis toujours les producteurs et partenaires locaux, de proximité et garantit depuis 2018 une juste rémunération de ses agriculteurs et de son minotier. Avec près de 100 salariés, l'entreprise propose des gammes pour tous : pains cuits, pains précuits « Mes Pains à Dorer », pains de mie, pains burger, pains hot-dog, muffins, brioches.

Contact presse : Ludvine Di Méglio, Relations Médias Bio • Tel : 06.70.76.73.67 • email : relationsmediasbio@gmail.com

¹ Au quotidien, l'Organisation Mondiale de la Santé recommande de ne pas consommer plus de 5 g de sel par jour, 2 g pour les enfants. Selon l'Anses, l'excès de consommation de sel est "reconnu comme un des facteurs de risque de l'hypertension artérielle et par conséquent de maladies cardiovasculaires" de type AVC et infarctus.