



BPA, Le boulanger au service de la restauration



Des professionnels proches de vous et respectueux de leur métier

- Entreprise régionale ancrée dans ses terroirs :
- Farines issues d'exploitations de proximité
 - Fabrication locale au plus près de ses clients
 - Produits bio issus de blés cultivés et transformés en France



Logistique performante

- Livraison 365 jours / an
- Parc transport moderne et géolocalisé
- Taux de service > à 99,5 %
- Ecoute permanente
- 100% des demandes clients traitées sous 48h



Entreprise responsable

- Sécurité alimentaire, hygiène et traçabilité
- Démarche développement durable : objectif mise en place certification RSE

Notre équipe commerciale est à votre écoute pour mettre en place la livraison de cette nouvelle gamme de pains tradition française sur votre site :

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

BPA ORLÉANS - 16 rue Blaise Pascal - 45800 SAINT JEAN DE BRAYE
Tél : 02 41 74 22 33 - Mail : commercial-orleans@bpa.fr - www.bpa.fr



Création : MONOGRAPHIC - 02 41 57 33 72

NOUVEAU



PÉTRI ET CUIT
7 jours/7
365 jours/an



Une gamme de pains - Tradition Française -

au bon goût
de chez vous !



Fabrication à ST JEAN DE BRAYE (45)



Une gamme de pains - Tradition Française -



- **Élaborée à partir de farine tradition issue de blés cultivés à 100% dans la région Centre Val de Loire**
- **Fabrication à Saint Jean de Braye**
- **Recette "Tradition Française" sans aditif et sans conservateur**
- **Meunier local situé à Amilly**
- **Pétrissage et façonnage à partir d'une pâte à base de levain naturel**
- **Goût caractéristique avec une texture alvéolée et moelleuse**
- **Cuisson sur four à sole permettant d'obtenir une bonne croustillance et une bonne conservation**
- **Fabrication 7 jour sur 7 par nos boulangers**



La gamme L'amie Loirétaine - disponible en cuit et précuit frais -

La gamme CUIT



Désignation article	Code article	Poids	DLC	PCB
Pain tradition	1153300	400 g	1 jour	1
Baguette tradition	1153000	250 g	1 jour	1
Demi baguette tradition	1153100	125 g	1 jour	1
Petit pavé tradition	1153200	50 g	1 jour	1
Pavé tradition	1153400	400 g	1 jour	1
Pavé tradition coupé et emballé	11534TE	400 g	1 jour	1

La gamme PRÉCUIT



> **Conseils de remise en œuvre :**
après ré humidification des pains ,
mettre au four sur grille à 220°C pendant 10 min.

Désignation article	Code article	Poids	DLC	PCB
Pain tradition précuit	13449CA	460 g	13 jours	10
Baguette tradition précuit	13446CA	290 g	13 jours	16
Demi baguette tradition précuit	13447CA	145 g	13 jours	30
Petit pain tradition précuit	13448CA	60 g	13 jours	70
Pavé tradition précuit	13450CA	460 g	13 jours	10