

БАГЕТИ

ХІТ



♦ АРТИСАН

Беззаперечний хіт «Буланжері», багет із нетривіальним складом та виключним поєднанням вітамінів, мінералів та мікроелементів. Універсальний у смакових поєднаннях, повноцінний як самостійна закуска.

Склад: пшеничне борошно в/г, вівсяні висівки, пшеничні зародки, мак, насіння соняшника, льон, соя, кукурудзяна крупа, пшоно, ячмінний солод, кунжут, сіль, дріжджі

ХІТ



♦ ГРЕЧАНИЙ

Ароматний багет з приємним гречано-горіховим смаком та ніжною, але дуже хрусткою скоринкою. Незамінний для людей, які займаються спортом та ведуть активний спосіб життя.

Склад: гречане борошно, льон, натуральна житня закваска, сіль, житній неферментований солод, пшеничне борошно, ріпчаста цибуля

♦ МОНЖ

Класичний французький багет, один із найпопулярніших у світі. Доступний також у поєднанні з вершковим маслом, часником та петрушкою, що перетворюють класику на пікантну самостійну закуску.

Склад: пшеничне борошно в/г, сіль, дріжджі



♦ МУЛЬТИЗЛАКОВИЙ

Поєднує злакові культури, оптимальні для підтримки сил протягом доби: корисні для імунітету кунжут та льон і поживне насіння соняшника. Ідеальна основа для сендвичів та бутербродів.

Склад: пшеничне борошно в/г, житнє борошно, насіння соняшника, льон, вівсяні пластівці, кунжут, висівки, соя, дріжджі, цукор, сіль

♦ ПРОВАНСЬКИЙ З СИРОМ

Ситний французький багет з ніжним м'якушем та хрусткою скоринкою. Смачний та поживний повноцінний перекус: ідеальний для пікніку, зручний для подорожі.

Склад: пшеничне борошно в/г, натуральна пшенична закваска, сіль, сир, пшенична клейковина

ХІТ



♦ ЧІАБАТА

Низькокалорійний багет, варіація традиційної італійської чіабати. Незрівнянний при приготуванні брускет: підсушіть на сухій пательні, натріть часником, додайте крапельку оливкової олії та сміливо експериментуйте зі смаками.

Склад: пшеничне борошно в/г, борошно з твердих сортів пшениці, сухе молоко, дріжджі, сіль, олія

ХІТ



♦ ФІТНЕС

Багет із цінним поєднанням злакових та олійних культур, вирізняється яскравими шматочками моркви. Ідеальний варіант для всіх, хто піклується про своє здоров'я. Чудово пасує до будь-якої страви.

Склад: пшеничне борошно в/г, насіння соняшника, льон, кунжут, вівсяні пластівці, сушена морква, сіль, дріжджі



ХЛІБНА МАЙСТЕРНЯ

ХЛІБ — ВІЗИТНА КАРТКА «БУЛАНЖЕРІ АРТИСАН»

У хлібній майстерні ми використовуємо найкращі рецепти хліба та випічки з Франції і не тільки. Адже існує безліч різновидів тіста і додатків, що перетворюють хліб майже на самостійну страву. Наш хліб випікається з житнього або пшеничного борошна чи їх суміші з додаванням закваски або дріжджів, насіння, висівок, овочевого пюре. Хліб у майстернях завжди свіжий, оскільки ми випікаємо його на місці кожні 2–3 години. Щоб обрати улюблений, варто скуштувати увесь наш асортимент. Це без перебільшення! Адже кожен наш хліб — особливий.

ХЛІБ



◆ БЮРЛІ

Класичний швейцарський хліб з характерним кисло-солодкуватим смаком, пікантний завдяки меленому коріандру. Свіжим чудово смакує з червоною рибою та м'ясом, а підсушеним — з келихом пива.

Склад: пшеничне борошно 1 г, житнє борошно, цукровий сироп, ферментований житній солод, сіль, закваска, дріжджі, мелений коріандр



◆ ДАТСЬКИЙ

Хліб із солодкуватим солодовим смаком. Його скибочка, змащена маслом — основа візитівки датської кухні, бутерброду «Смьорреброд». Смакуйте з оселедцем, копченим та запеченим м'ясом, свіжими та маринованими овочами.

Склад: житнє борошно, цукровий сироп, пшеничне борошно в/г, картопляні пластівці, солодовий екстракт, закваска, дріжджі, сіль



◆ ПАВЕ З ВИСІВКАМИ

Французький традиційний хліб. Висівки, джерело вітамінів групи В, РР, калію та міді, знижують калорійність страв та зв'язують зайві жири, а отже скибочку паве можна сміливо поєднати навіть із натуральним вершковим маслом.

Склад: пшеничне борошно в/г, висівки, сіль, дріжджі

НА
ЗАКВАСЦІ
НИЗЬКИЙ ВМІСТ
ДРІЖДЖІВ



◆ ПЕН О ЛЕВЕН

Сільський французький хліб на натуральній заквасці з насиченим кисломолочним ароматом. Його традиційно випікають до свята молодого вина «Божоле». Ніжний Пен о Левен — ідеальний до виразних та контрастних страв.

Склад: борошно пшеничне в/г, дріжджі, закваска, ячмінний солод, сіль



◆ СПЕЛЬТОВИЙ

Хліб з медовим присмаком та великим вмістом насіння льону, вимішаний на борошні зі спельти, найбільш стародавньої та корисної пшениці. Має підвищений вміст білку, 18 незамінних амінокислот, тому корисний навіть дітям.

Склад: пшеничне борошно, спельтове борошно, закваска, сіль, дріжджі, гречаний мед, льон

ХІТ



◆ ГРЕХЕМСЬКИЙ

Солодкуватий хліб поєднує 7 зернових культур, багатих клітковиною і мінеральними речовинами. Насіння соняшника і льону збагачує його вітамінами групи Е та Р. Чудово смакує з будь-якими стравами.

Склад: пшеничне борошно в/г, житнє борошно, насіння гарбуза та соняшника, льон, вівсяні пластівці, кунжут, висівки, соя, дріжджі, цукор, сіль

ХІТ



◆ ПАВЕ ПРОВАНС

Французький хліб, випечений із використанням свіжого гарбузового пюре: антиоксиданта, багатого на каротин та корисного для травлення. Прекрасний як у поєднанні зі стравами, так і просто з оливковою олією.

Склад: пшеничне борошно в/г, свіжий гарбуз, насіння гарбуза, закваска, сіль, селера

НА
ЗАКВАСЦІ
НИЗЬКИЙ ВМІСТ
ДРІЖДЖІВ



◆ ШВЕЙЦАРСЬКИЙ

Хліб із унікальним поєднанням злакових та олійних культур, який вирізняє вміст плющеного зерна жита: джерела мінералів, вітамінів групи В та клітковини. Незамінний для всіх, хто надає перевагу корисній їжі.

Склад: пшеничне борошно 1 г, житнє борошно, житнє плющене зерно, кукурудзяні пластівці, насіння льону, насіння соняшника, пшоно, житній ферментований солод, вівсяні пластівці, закваска, дріжджі, сіль, мелений коріандр



◆ ЧІАБАТА (СВІТЛА)

Італійський класичний низькокалорійний хліб з крупними порами та хрусткою скоринкою. Ідеальний при приготуванні сендвічів, закусок, бутербродів, подається до салатів, супів, поєднується з сирами та вином.

Склад: пшеничне борошно в/г, борошно з твердих сортів пшениці, дріжджі, цукор, олія

НА
ЗАКВАСЦІ
НИЗЬКИЙ ВМІСТ
ДРІЖДЖІВ



◆ ЧІАБАТА (ТЕМНА)

Італійський низькокалорійний хліб із додаванням ячмінного солоду, що надає йому пікантного солодкуватого присмаку, характерного аромату та кольору. Пасуватиме до паштетів, солоної риби, сирів та перших страв.

Склад: пшеничне борошно в/г, борошно з твердих сортів пшениці, ячмінний солод, дріжджі, цукор, олія

НА
ЗАКВАСЦІ
НИЗЬКИЙ ВМІСТ
ДРІЖДЖІВ



◆ ЧІАБАТА З ОЛИВКАМИ

Італійський ароматний хліб із хрусткою скоринкою. Соковиті шматочки оливок надають йому особливого терпкуватого присмаку. Прекрасний як самостійна закуска або у поєднанні з шинкою, сирами та вином.

Склад: пшеничне борошно в/г, борошно з твердих сортів пшениці, оливки, дріжджі, цукор, олія