

1998  
2023

  
**PAINS & TRADITION**  
*Le goût... c'est tout!*



**PARTAGEONS ENSEMBLE**

*la passion du pain*

[www.pains-tradition.com](http://www.pains-tradition.com)

— PAINS & TRADITION Sàrl —

ZAE Robert Steichen | 5, Rue Bommel | 4940 Hautcharage | Luxembourg | Tél - +352 26 50 60

— PAINS & TRADITION SAS —

Espace Jean Monnet | 54350 Mont Saint Martin | France | Tél - +33 382 39 83 10

*Suivez-nous*  
FOLLOW | LIKE | SHARE



[pains-tradition.com](http://pains-tradition.com)





« NOUS AVONS 60 ANS DE RETARD,  
ET NOUS EN SOMMES FIERs! »

JEAN KIRCHER  
FONDATEUR

LE PAIN, UNE TRADITION



## PAINS & TRADITION *c'est...*

- Un moulin 100 % bio, deux boulangeries artisanales
- Une fabrication à l'ancienne
- Une production de pains « vivants » : sans ersatz, sans émulsifiants, ni exhausteurs de goût. Nous travaillons sans OGM, ni auxiliaires technologiques.
- Une fabrication à température ambiante et cuisson dans des fours à soles de pierre
- Nos pains sont précuits et prêts à être enfournés par vos soins afin de lui donner croustillance et coloration à chaque instant!
- Nos clients : Restaurants haut de gamme, Palaces & Hôtels, Epicerie fines, Premium Retail
- Nos certifications : IFS, EU-BIO, Slow Baking certified.



*Le goût... c'est tout...*

### L'ARDENNAIS

*Notre pain signature*

Composé de farine d'épeautre, farine de blé, germe de blé. Très bonne conservation. Son indice glycémique bas en fait un pain très digeste.



### BAGUETTE TRADITION

Si sa désignation est banale, son goût est extraordinaire. Notre Baguette Tradition, le vrai goût de l'Authentique.



### CARRÉS ÉPEAUTRE COURGE

Les graines de courge sont une mine de bienfaits ! Carrés, mais pas trop, ces petits pains feront un grand effet sur vos tables.



Découvrez  
NOTRE VIDEO



Découvrez  
NOTRE APPLICATION

