

LE PAIN  
*Héritage*

*Bara det bästa är gott nog  
Genom att låta bagarens hemlighet gå i arv kan  
Délifrance erbjuda Héritage, bröd bakade i stenugn med  
känsla och respekt för hur bröd ska smaka.*

## De tre hemligheterna

### DE BÄSTA INGREDIENSERNA:

- Urval av det bästa franska vetet från Champagne - Lorraine, odlat med respekt för miljön och jorden
- En kalkrik jord
- Oceaniskt klimat med främst fuktig vår och solig försommar vilket ger de bästa förutsättningarna för en god mognad av säden
- Stenmalet mjöl
- Unikt recept på poolish
- Egentillverkad surdeg

### TID:

- Bröden ges den tid de behöver och tar med än 1 dag att tillverka
- Långsam knådning
- Flera jäsningsar som ger bröd med:
  - ✓ mer smak
  - ✓ håligare inkräm
  - ✓ mer volym

### PROCESS:

- Degen bearbetas ömt och ges tid att vila
- Mild knådning och hantering
- Gynnar utveckling av den goda smaken och det krämfärgade inkrämet
- Stenugnsbakat;
  - ✓ Naturlig sten från Alperna
  - ✓ Ger en tjock och gyllene skorpa
  - ✓ Ger ett bröd med saftigare inkräm och längre hållbarhet



## HÉRITAGE PRODUKTERNA

### POOLISH



s7935 Limpa Poolish Héritage 30 cm 500 g



s7961 Losange Poolish Héritage 16 cm 80 g

### CÉRÉALES



s7949 Pavé Grand Céréales Héritage 30 cm 450 g



s7937 Limpa Céréales Héritage 30 cm 500 g



s7942 Halvbaguette Céréales Héritage 25 cm 130 g



s7946 Triangel Céréales Héritage 17 cm 100 g



s7958 Pavé Céréales Héritage 7 cm 40 g

### LEVAIN



s7948 Pavé Grand Levain Héritage 30 cm 450 g



s7936 Limpa Levain Héritage 30 cm 500 g

### MIX



s7940 Halvbaguette Levain Héritage 25 cm 130 g



s7959 Pavé mix Héritage 7 cm 40 g



LE PAIN  
*Héritage*

VI HAR EN VÄLBAKAD HEMLIGHET



  
**Délifrance**

Délifrance Norden AB, Garnisonsgatan 25 C, 254 66 Helsingborg  
Tel 042 - 33 49 50, [www.delifrance.se](http://www.delifrance.se)

  
**Délifrance**



LE PAIN  
*Heritage*  
**POOLISH**

Samtliga  
bröd är sten-  
ugnsbakade

Heritage Poolish är bröd bakade med s.k. poolish. Det är en blandning av vatten, mjöl och jäst som får mogna sakta under några timmar där smakerna utvecklas. Efter jäsnings av ursprungsdegen tillsätter man poolish. Det unika receptet och proportionerna som Délifrance använder vid tillverkning av sin poolish till Heritage hålls som en hemlighet. Heritage Poolish är ett lätt aromatiskt bröd med en traditionell arom och krämigt inkräm utan för mycket syrlig smak.

” Ett lätt och fint, men ändå kraftfullt bröd. Det tar fram det bästa av en måltid genom sin förmåga att ge den djup utan att ta överhand.

Delikat smak av vete, crème fraîche och sötmandel som blandas med den rostade smaken från skorpan.

Inkrämet är fast under den krispiga skorpan. Krispigheten dominerar, vilket gör brödet fylligt och fulländat.”



PASSAR TILL



Det här brödet passar bra till krämig mat med fruktig ton. Det är även perfekt till frukost, snack och en lätt måltid. Det äkta och lätt rustika utseendet gör en buffé eller pick-nick extra tilltalande med t ex

- Charkuterier såsom salami, kokt eller rökt skinka
- Smakrika hårdostar såsom Grévé, Emmentaler, Gruyère



Aromatisk ~ Mandel ~ Lätt rostad



Vete ~ Krämig ~ Krispig skorpa ~ Lätt rostad



Mjölad ovsida ~ Krämfärgat inkräm ~ Håligt och ändå fast inkräm ~ Kraftig skorpa



LE PAIN  
*Heritage*  
**LEVAIN**

Bakade  
med  
surdeg

Levain är det franska ordet för surdeg. Surdeg består av vete och/eller rågmjöl, vatten och ibland även salt som i och med jäsnings genomgår en naturlig syrningsprocess. Genom tillsättning av surdeg i degen utvecklas smakerna bättre och brödet får en lätt syrlig smak samt förbättrad hållbarhet. Bagarna på Délifrance har arbetat under lång tid för att få fram en surdeg lämplig till bröden i sortimentet Heritage och den främsta inspirationen har hämtats från traditionella metoder. Nu bevarar de hemligheterna väl om vilka mjöl de använder och hur länge surdegen får jäsa. Heritage Levain är ett aromatiskt bröd med lätt syrlig smak samt smak av råg.

” Balanserad men ändå rik, skorpan bereder väg för det smakrika inkrämet med en saftig struktur.

Råg, surdeg och torkad frukt. Alla smaker uttrycker sig själva upprepade gånger och tillsammans med den lätt syrliga smaken blir det en smaksensation.

Den här smakyttringen förhöjs av ett sammetslent, saftigt inkräm och en tunn krispig skorpa.”



PASSAR TILL



Det här brödet gör sig mycket bra till alla typer av maträtter. Den sammetslena smaken och utseendet för tankarna till goda måltider med goda vänner. Brödets balans och aromatiska sprödhet passar extra bra till:

- Paté
- Grillad kyckling eller liknande
- Kalv och andra köttgrytor

Ostälskare kommer att upptäcka att det passar mycket bra till:

- Brie och andra mjuka dessertostar



Syrlig ~ Råg ~ Fyllig



Syrlig ~ Råg ~ Fyllig



Mjölad ovsida ~ Beigefärgat inkräm ~ Håligt och ändå fast inkräm ~ Kraftig skorpa



LE PAIN  
*Heritage*  
**CÉRÉALES**

Bakade  
med  
surdeg

Heritage Céréales är bröd bakade med surdeg, grövre mjöl samt en god blandning av fröer och gryn. Surdeg består av vete och/eller rågmjöl, vatten och ibland även salt som i och med jäsnings genomgår en naturlig syrningsprocess. Genom tillsättning av surdeg i degen utvecklas smakerna bättre och brödet får en lätt syrlig smak samt förbättrad hållbarhet. Bagarna på Délifrance har arbetat under lång tid för att få fram en surdeg lämplig till bröden i sortimentet Heritage och den främsta inspirationen har hämtats från traditionella metoder. Nu bevarar de hemligheterna väl om vilka mjöl de använder och hur länge surdegen får jäsa. Heritage Céréales är ett grövre bröd med lätt syrlig och nötig smak.

” Fruktiga och nötiga smaker förenas med en touch av vete, örter och fröer

Inkrämet är omhuldande och skorpan är delikat men samtidigt krispig.

Fast och fylligt inkräm. Rik smak med en ren och aromatisk finisch.”



PASSAR TILL



Lätt syrligt ~ Torkad frukt ~ Rostad hasselnöt



Lätt syrlig ~ Fyllig ~ Nötig



Topping av olika fröer ~ Mörkare inkräm ~ Håligt och ändå fast inkräm ~ Kraftig skorpa

