

# Bara Mod Kozh

Boulangerie authentique au feu de bois depuis 2008




- Lignol -

02 97 27 05 66 - eleprovost@baramodkozh.fr

## Horaires d'ouvertures

<b>Mardi</b>	Réservation possible par Mail & Répondeur	
<b>Mercredi</b>	08h00 - 13h00	15h00 - 19h00
<b>Jedi</b>	Réservation possible par Mail & Répondeur	
<b>Vendredi</b>	08h00 - 13h00	15h00 - 19h00
<b>Samedi</b>	08h00 - 13h00	Réservation possible Mail & Répondeur
<b>Dimanche</b>	07h30 - 12h30	

## PAINS & SPECIALITES BIOLOGIQUES

 Certifié par FR-BIO-01	Farines & Ingrédients principaux	Levain	Graines	Fruits secs	Mercredi	Vendredi	Samedi	Dimanche
BARA MOD KOZH	Froment + Seigle + Epeautre	X			X	X	X	X
MUESLI	Froment + Maïs torréfié + Seigle		X	X	X	X	X	X
CEREALES	Froment + Maïs torréfié + Seigle		X		X		X	X
BARA GWEN	Froment T65 (Blanc)	X			X	X	X	X
EPEAUTRE	Grand epeautre T110	X			X			
COMPLET	Froment T110	X				X	O	
SEMI COMPLET LIN	Froment T80	X	X			X	O	
SEMI COMPLET SESAME	Froment T80	X	X					X
KHORASAN	Khorazan T110	X						X
CAMPAGNE AUX NOIX	Bara Mod Kozh aux noix	X		X				O
SEIGLE	Seigle T170 + Froment	X			X			
HRPC	Haricot rouge + Pois chiche	X				X	O	
AUVERGNAT	Seigle T170	X				X	O	
TRADITION	Froment T65 (Crème)				X	X	X	X
PERIGOURDIN	Froment + Chataigne			X				O
GATEAU BRETON	Pur Beurre				X	X	X	X
BRIOCHE	Pur Beurre				X	X	X	X
VIENNOISERIES	Croissants & Pains au chocolat				X	X	X	X
VIENNOISERIES	Pains aux raisins			X	O	O	O	X

X : fabrication systématique / O : fabrication saisonnière

Retrouvez également en boutique "Les Bières du Cercle" brassées sur place par Elodie