



ACTUALITES

[#momentpain](#)

Participez à notre jeu ! Une photo, likez et remportez nos cadeaux gourmands. Rendez-vous sur notre page Facebook pour + d'infos

[Jeu de l'épiphanie](#)

Nous avons les gagnantes de notre jeu de l'épiphanie. Félicitations à Florence et Justine qui repartent avec des galettes à déguster en famille !

[Partenariat avec TOO GOOD TO GO](#)

La Boulangerie Saint Georges est partenaire de Too good to go et lutte au quotidien, contre le gaspillage alimentaire ! Notre objectif ? Permettre aux utilisateurs de commander directement via l'appli mobile et de devenir des héros anti-gaspi !

Pourquoi le gluten est indispensable dans votre alimentation ?

Pas de pâte gonflée sans gluten ! Le gluten est un ingrédient incontournable, il apparaît au moment du pétrissage. Il est le résultat de l'hydratation de deux protéines présentes à l'état naturel dans le blé. Les pains comme le seigle ou encore l'épeautre ne posséderait pas ce goût et cette élasticité sans la présence du gluten. Son utilisation dans la fabrication des pâtes à pain permet de donner du volume et de l'élasticité, pour une dégustation optimale. De plus le gluten est l'élément indispensable pour une mie aérée. Essayez d'imaginer ce pain sans gluten en cuisson tout plat et arriver devant vous compact et difficile à mâcher. Vous visualisez ? Ce n'est pas la même chose qu'un bon pain gonflé et croustillant dans lequel on croque à pleine dent !



Daniel - Boulanger

A la Boulangerie depuis 19 ans, Daniel a derrière lui de nombreuses années de pratique. Passionné par le monde du pain il débute en tant qu'apprenti à 16 ans. Un temps en Espagne dans une chaîne de boulangerie connue, Daniel s'est établi à Toulouse sur un coup de cœur charmé par la ville rose. Son pain favori ? La baguette tradition. Véritable figure à la boulangerie ce qui lui plaît c'est l'ambiance et l'opportunité de proposer de nouveaux produits. Et c'est justement à lui que l'on doit la naissance du Seigle aux algues qui a été rajouté à la carte des pains cette année pour les fêtes de Noël.



L'épeautre,

L'ancêtre du blé, est un grain rustique que l'on redécouvre pour la qualité de ses protéines et sa richesse nutritive. Son gluten est très assimilable. L'épeautre est riche en magnésium, en phosphore et en calcium, et contient les huit acides aminés essentiels.

Une meilleure satiété

Moins d'amidon

Réduction du taux de glycémie