La baguette Rétrodor, je l'adore : baguette Rétrodor, meilleure encore / Les Minoteries Viron.

Contributors

Minoteries Viron.
Boulangerie G. Houlbert (Paris)

Publication/Creation

Chartres : Minoteries Viron, 1990.

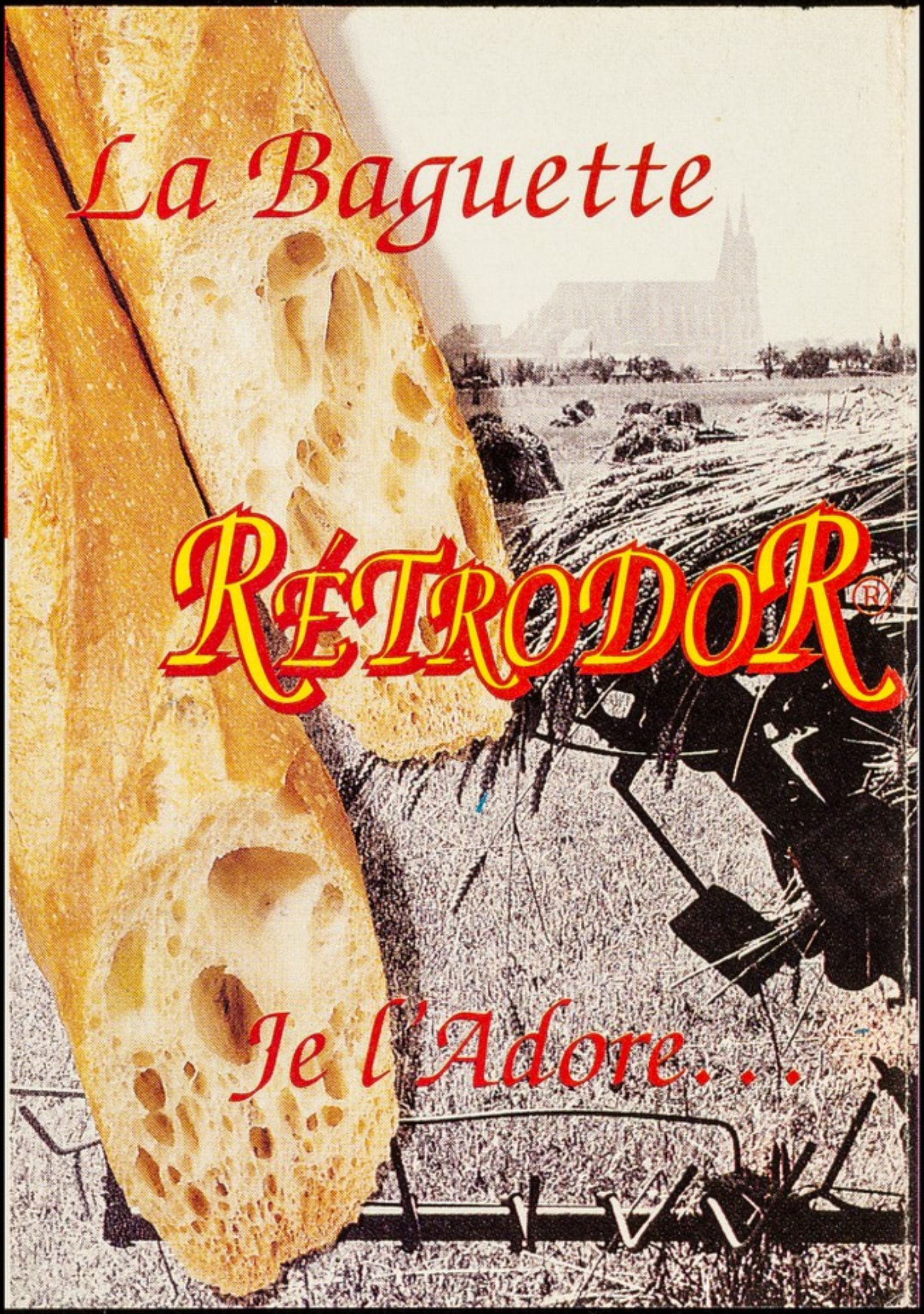
Persistent URL

https://wellcomecollection.org/works/w27he5uu

License and attribution

Conditions of use: it is possible this item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. For other uses you need to obtain permission from the rights-holder(s).

Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
https://wellcomecollection.org


La Baguette
RÉTRODOR®
Je l'Adore...

Pour quelques centimes de plus,
offrez-vous la garantie de
la qualité d'autrefois.

Pour retrouver toute l'authenticité
de la vraie Baguette Française,
RÉTRODOR
est fabriquée comme autrefois
et pèse 300 grammes
comme dans les années 30.

La Baguette RÉTRODOR a été
fabriquée ici, dans le fournil de votre boulanger,
du début jusqu'à la fin

La Farine RÉTRODOR
est simplement issue des meilleures variétés de
blés sélectionnées et mises en mouture par

les Minoteries VIRON,

à Chartres, en plein cœur de la Beauce.

La Baguette RÉTRODOR
n'est ni fade, ni trop salée, ni acide,
c'est la saveur même du bon froment.

Une croûte réelle, dorée.

Une mie longue, sauvage, irrégulière
et légèrement crème.

La Baguette RÉTRODOR
se conservera parfaitement comme autrefois.

La Baguette RÉTRODOR
c'est tout simplement le diagramme ancien de panification retrouvé.

De la farine, de l'eau, peu de levure, peu de sel, un pétrissage lent et économe, une première fermentation naturelle en masse pendant trois heures .

Ensuite la pâte est divisée et les pâtons façonnés reposent une heure encore.

Après un coup de lame destiné à favoriser son bon développement, la baguette RÉTRODOR est mise au four à forte température en présence de buées

La pâte au contact de la sole du four explose pour vous séduire.

La Baguette RÉTRODOR
meilleure encore, allie gastronomie et santé

La pâte de la baguette RÉTRODOR fabriquée par votre boulanger est simplement composée comme autrefois :

- de farine Rétrodor type 55
- d'eau (70 % du poids de farine))
- de sel et de levure

A noter également que les doses respectives de sel et de levure ne dépassent pas : 2,44 g. de levure et 4,07 g de sel pour une baguette RÉTRODOR de 300 grammes, tout comme autrefois.

Demandez à votre médecin ce qu'il en pense.

La Baguette RÉTRODOR
de 300 grammes, c'est aussi :
300 milligrammes de calcium
2,4 milligrammes de fer
90 milligrammes de magnésium
300 milligrammes de phosphore
150 milligrammes de soufre
et des vitamines :
B1 : 0,24 mg - B2 : 0,18 mg - E : 0,69 mg
Teneur en protéines : 26 g
Valeur énergétique : 3 924 kJ (939 kcal)

RÉTRODOR, c'est la santé que vous offre votre boulanger.

Je suis heureux de donner ma signature
à cette qualité retrouvée
qui honore la France et son artisanat.

Charles BARRIER
Meilleur ouvrier de France
(Restaurateur)

Jean DUTOURD
de l'Académie Française

Jean Pierre COFFE
Chroniqueur gastronomique

M. LAPORTE
Maître cuisinier de France
(Café de Paris – Biarritz)

D. Richard MOLARD
Directeur de recherche I.N.R.A.

Michel PIOT
Chroniqueur gastronomique
au Figaro

Jacques PUISAY
Président de l'Institut
du Goût Français

Joël ROBUCHON
Meilleur ouvrier de France
(Restaurent Jamin)

Jean VALBY
Académie de Gastronomie
Brillat Savarin

BAGUETTE RÉTRODOR®

MEILLEURE ENCORE

Service Consommateurs :

Vous pouvez faire part de vos suggestions et de vos observations à votre boulanger :

BOULANGERIE G. HOULBERT

ou

Minoteries VIRON, Moulin Lecomte,
28630 CHARTRES/Le Coudray.

9/90 – STUDIO DE ROYER PUBLICITÉ, 37 34 35 00

19-12-94 : 582, Rue des martyrs, Paris.