

GALZIN
1938

**VOTRE ÉXIGENCE,
NOTRE CRÉATIVITÉ**

GAMME 2024



**LA PASSION
DU PAIN
DEPUIS 1938**



WWW.GALZIN.FR





MAISON GALZIN

Une Maison de tradition

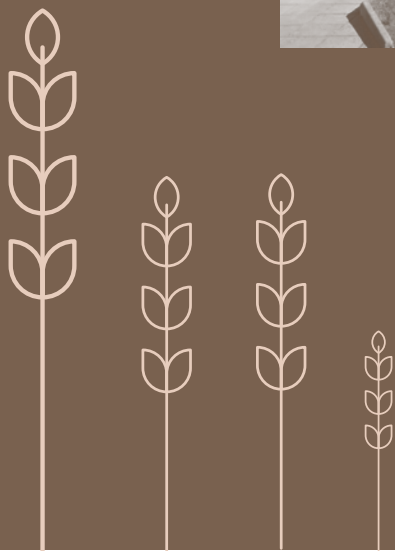
L'histoire de la Maison Galzin débute en 1938 avec Paul GALZIN. Artisan de cœur, il transmet à ses enfants et petits-enfants l'amour du métier, le sens de l'engagement et le respect du produit.

C'est à Millau dans l'Aveyron, entre le pays du Roquefort et le Causse du Larzac classé au patrimoine de l'Unesco pour sa biodiversité, qu'il crée sa boulangerie Galzin.

William GALZIN, gérant actuel de l'entreprise, défend chaque jour les valeurs héritées de son grand-père, alliant innovation, respect de la tradition et de la qualité.



William Galzin





IDENTITÉ & VALEURS

Privilégier le “Made in Occitanie”

Des matières premières locales

Gage de qualité, nous utilisons de la bonne farine de l'Aveyron, de l'eau du Boundoulaou qui jaillit du causse du Larzac pour notre laboratoire situé à Creissels (Aveyron), du levain à l'ancienne et une pincée de sel de Camargue. Les fruits de nos pâtisseries sont cultivés et cueillis sur les côtes de la mer Méditerranée. Nous pouvons citer comme exemple, les pommes des vergers de Mauguio. Tous nos blés sont cultivés dans le sud-ouest et la région centre de la France et sont rigoureusement sélectionnés pour que la farine ait les meilleures propriétés lors de sa transformation au Moulin Calvet, à Rignac (Aveyron). Nous prenons soin de sélectionner différents «grands crus» de chocolat (produit à Perpignan) pour faire varier les arômes dans nos pâtisseries. Nous aimons mettre en avant leur caractère amer ou fruité.

Notre démarche d'approvisionnement privilégie le circuit court. La majorité de nos achats sont effectués auprès de producteurs locaux. À titre d'exemples, la recuite de lait de brebis de la société Fromabon, produite à La Cavalerie (Aveyron), la charcuterie de la Charcuterie Cross à Rebourguil (Aveyron), et la viande bovine race Aubrac produite et transformée en Aveyron. Les oeufs proviennent de la société Villeneuve, dans le Gers (agriculteur-producteur), et le sel des salins d'Aigues-Mortes.

Nous soutenons le développement et la préservation de l'activité agricole des filières régionales par une diversification des productions.

La sécurité alimentaire

Nos matières premières sont garantes d'une sécurité alimentaire irréprochable. Tous les moyens sont mis en œuvre pour prévenir le risque microbiologique et assurer une complète traçabilité de l'ingrédient. Nous développons une gamme de produits BIO répondant au cahier des charges de cette certification, notamment en termes d'utilisation de produits phytosanitaires. Les blés utilisés pour produire notre farine BIO sont d'ailleurs cultivés en Aveyron.

Éthique de fabrication

Pour assurer la bonne fermentation de nos pâtes, nous utilisons un élément hérité de nos aïeux qu'est le levain à l'ancienne. Ce levain unique est le secret de notre savoir-faire. Chaque jour, nos boulangers rafraîchissent la pâte mère pour préserver le levain et développer ses arômes. C'est par un pétrissage maîtrisé et lent que nos boulangers assurent l'hydratation de la pâte sans altérer la qualité du levain. Le façonnage se fait en plusieurs étapes afin de ne pas stresser la pâte et garantir un alvéolage parfait à nos différentes spécialités de pains. Nous pensons que le temps est un atout important dans le cycle de fabrication. Nos pâtes bénéficient d'une longue fermentation, permettant ainsi d'obtenir une mie savoureuse au goût incomparable et une excellente conservation. Nous accordons une importance grandissante à l'aspect nutritionnel de nos recettes. Nous parvenons à réduire la quantité de sucre ou de sel utilisée en s'appuyant sur les qualités gustatives des matières premières. Plusieurs de nos produits possèdent des allégations nutritionnelles comme source de fibres et d'oméga 3.

CHEZ NOUS....



On utilise de la
**Farine de
l'Aveyron**



On utilise du
**Levain
à l'ancienne**



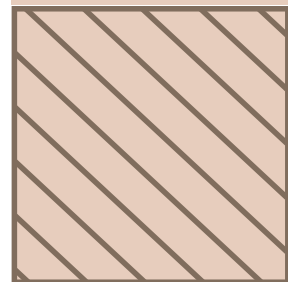
On favorise les
**Circuits
courts**



Tout est
**100%
fait par nous**

NOTRE GAMME

Depuis quatre générations, la Maison Galzin confectionne pour ses clients des produits de boulangerie, pâtisserie et traiteur de qualité. C'est au travers d'un savoir-faire familial basé sur le travail du levain que la Boulangerie Galzin a su préserver la recette d'un pain de caractère.



Nos petits pains



Les Galzinettes

Galzinette nature

Poids précuit (g) : 40

Conditionnement : 60 ou 110

Galzinette de campagne

Poids précuit (g) : 45

Conditionnement : 50 ou 100

Galzinette nordique

Poids précuit (g) : 45

Conditionnement : 50



Les Boules

Boule nature

Poids précuit (g) : 45

Conditionnement : 60

Boule graines

Poids précuit (g) : 45

Conditionnement : 60

Boule de campagne

Poids précuit (g) : 60

Conditionnement : 50 ou 100



Le Bon pain comme on l'aime

NOTRE GAMME

Nos petits pains

Les Losanges

Losange campagne

Poids précuit (g) : 45
Conditionnement : 45



Losange graines

Poids précuit (g) : 45
Conditionnement : 45 ou 80



Losange viennois

Poids précuit (g) : 45
Conditionnement : 45



Losange seigle

Poids précuit (g) : 45
Conditionnement : 45



Les Carrés

Carré nature

Poids précuit (g) : 60
Conditionnement : 50 ou 85



Carré campagne

Poids précuit (g) : 60
Conditionnement : 50



Carré nordique

Poids précuit (g) : 60
Conditionnement : 50



De la bonne farine de l'Aveyron, de l'eau du Boundoulaou qui jaillit du Causse du Larzac, du levain à l'ancienne et une pincée de sel de Camargue.





NOTRE GAMME

Nos spécialités de pains

Un savoir-faire depuis 1938



Source de Fibre
Source d'Oméga 3

Paillasse 6 graines 440g
Conditionnement : 11



Drakkar 300g
Conditionnement : 22



Gantière 600g
Conditionnement : 8

Millavoise 280g
Conditionnement : 15



Millavoise
6 graines 280g
Conditionnement : 15



Paillasse 510g
Conditionnement : 10



Petit Paillasse 300g
Conditionnement : 18



Baguette
de campagne 280g
Conditionnement : 15



Pain Burger 120g
Conditionnement : 30



Campagne
du larzac 510g
Conditionnement : 8



Sésamantine 280g
Conditionnement : 12



Pavé de l'Aveyron 340g
Conditionnement : 15

Pavé du Larzac 530g
Conditionnement : 10



NOTRE GAMME BIO



Nous nous adaptons à vos besoins

Chez nous, chaque produit est façonné avec passion et dévouement dans notre atelier. En tant que boulangerie, pâtisserie et traiteur, nous prenons fièrement en charge chaque étape de la création de nos produits. Du cru au précuit jusqu'au cuit surgelé, notre engagement à fournir des mets de qualité reste constant. **Avec cette capacité à contrôler chaque aspect de la production, nous sommes prêts à répondre à vos besoins spécifiques en vous offrant la flexibilité de choisir nos créations selon vos préférences, garantissant fraîcheur et saveur.**

Les petits pains BIO

Carré campagne BIO

Poids précuit (g) : 70

Conditionnement : 40



Boule complète BIO

Poids précuit (g) : 70

Conditionnement : 40



Boule nordique BIO

Poids précuit (g) : 70

Conditionnement : 40



Fusette campagne BIO

Poids précuit (g) : 70

Conditionnement : 45



Les pains BIO

Paillasse BIO 510g

Conditionnement : 10



Petit Paillasse
BIO 220g

Conditionnement : 22



Favoriser les CIRCUITS COURTS

Origine du BLÉ BIO de nos farines



GALZIN
1938