

PAUL

MAISON DE QUALITÉ
FONDÉE EN 1889

La "Charlemagne"
de PAUL,
une baguette,
une vraie.



PAUL

120 ans de Qualité

PAUL

À l'occasion de ses 120 ans et **en hommage à son aïeul Charlemagne Mayot**, PAUL crée une baguette fidèle à celle qu'aurait aimée son arrière grand-père. Une baguette, une vraie. Une baguette de haut vol pour tous les amoureux du bon pain.



Aussi belle que bonne

Quand PAUL signe une nouvelle baguette, il imagine une harmonie de forme et de goût. Fidèle à ce que la tradition lui a enseigné, **la mie dense et jaune de sa Charlemagne est peu alvéolée**. Sa croûte signée de sept coups de lame est fine et dorée. À la fois croustillante et moelleuse, cette baguette concentre tous les arômes du blé de sa farine rustique.

Aussi bonne que saine

La Charlemagne s'inscrit dans la continuité de la politique d'optimisation nutritionnelle de PAUL*. Elle est composée d'une farine T65 rigoureusement sélectionnée, de semoule de blé dur, de levure, de juste ce qu'il faut de sel... et c'est tout. Sa composition répond en tous points aux recommandations du PNNS** en terme de farine et de celles de l'AFSSA*** sur le taux de sel préconisé.

**La baguette Charlemagne réunit tout le savoir faire de PAUL.
120 ans de passion au nom du bon pain.**

Photos sur demande

Prix de vente conseillé : Baguette Charlemagne 1,05€
la pièce de 250g

Disponible dans toutes les boutiques PAUL

Liste des points de vente :
www.paul.fr
ou 0800 27 86 00 *appel gratuit*

Service Communication PAUL
Sandrine Huguet
01 53 20 37 75 - 06 74 97 28 88
shuguet@groupeholder.com

**Le 12 Décembre 2008, PAUL a été la première entreprise de boulangerie française à signer avec le Ministère de la Santé, une Charte d'engagement volontaire de progrès nutritionnels dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS) sur l'ensemble de ses produits.*

***PNNS : Plan National Nutrition Santé*

****AFSSA : Agence française de sécurité sanitaire des aliments*

120 ans d'Histoire

