

Pane Vivo, c'est quoi ?

Pane Vivo n'est pas juste une boulangerie naturelle. Pane Vivo c'est une mission : la mission de redonner au pain toute la dignité nutritionnelle, gustative et écologique qu'il mérite. En un mot, Pane Vivo c'est le pain qui fait du bien à :

1. **La santé** : indice glycémique très bas, 30% moins de sel, excellente digestion même pour les intolérants
2. **La planète** : Pane Vivo célèbre la biodiversité en allant chercher des variétés de blé oubliées, 5X moins rentables, mais qui n'ont besoin ni d'irrigation ni d'engrais
3. **Le palais** : commencez par en sentir le bouquet, faites vous emporter par sa longueur en bouche dépassant les 10 secondes

Lorsqu'un levain naturel ultra-centenaire rencontre une variété ancienne de blé dur de Sicile célébrant la biodiversité, naît Pane Vivo.

- Parfumé : avec des notes de fève de Tonka et de verveine
- Gourmand : une longueur en bouche sans pareil
- Sain : indice glycémique 41/100 (d'après des analyses *in vitro*)
- Digeste : gluten qui se dégrade (d'après des analyses *in vitro*)
- Riche en minéraux : 67 % du besoin journalier en magnésium !

Pane Vivo, en quelques mots...

Trois ans de recherche démarrés par Adriano Farano pour redonner au pain TOUT son sens : voici le combat de Pane Vivo ! Le résultat ?

Pane Vivo, c'est la seule boulangerie (physique et par livraison sur abonnement dans toute la France):

🔬 ayant testé l'indice glycémique de son pain avec une étude clinique

🧪 ayant conduit des analyses in vitro du gluten de son pain pour choisir un blé ancien digeste

🇫🇷 dotée du statut de Jeune Entreprise Innovante décerné par le @enseignementsup.recherche , preuve du sérieux de la démarche.

Puisque la Nature fait bien les choses, Pane Vivo c'est aussi :

😊 un travail artisanal 100% au levain naturel qui résulte dans une expérience gustative unique saluée par des restaurants tels qu' @agapeparis ou Armani de @massimomoriparis avec le chef @massimo_tringali

💪 une teneur en fer du pain (2,5mg) proche de celle de la viande rouge

👏 2/3 de l'apport journalier recommandé en magnésium avec 100g de produit

♥ un pain qui se garde une semaine au moins et qui ne craint pas la congélation.

Comment se le procurer ?

👉 Dans nos boutiques :

11, rue Berhollet (5e) - où nous proposons également une pizza vivante "Pizza Viva"

78, Rue du Bac (7e)

20, rue Albert-Thomas (10e)

10, rue Lekain (16e)

49, rue de la Chine (20e)

👉 sur les marchés

- Place Monge vendredi et dimanche

👉 chez nos alliés revendeurs (voir la carte sur notre site)

👉 par abonnement sans frais de port (code promo avec -30% sur la 1ere livraison : PARIS30 🎁)

Ce n'est pas facile tous les jours mais on fait ça pour que le pain ne soit plus un sujet d'inquiétude mais une source de vie...

🌐 Plus d'info sur www.PaneVivo.com

📖 et en lisant le livre-enquête « Je ne mangerai pas de ce pain-là » @editions_du_rouergue

Pizza Viva, la pizza qui fait du bien est disponible au 11, rue Berthollet (5e) et au 7 rue Lekain (16e) mais également avec des [bases à pizza](#) que vous pouvez garnir à la maison.

Sujet intéressants

- Pane Vivo contient, dans 100g, 67% de l'AJR en magnésium soit 7,5 fois plus qu'un pain complet normal
- Teneur en fer
- 38% plus de fibres qu'un pain complet normal
- Un gluten enfin digeste
- I.G. bas prouvé dans une étude clinique (prise de sang)
- La seule boulangerie dotée du statut de jeune entreprise innovante
- Le faux pain au levain
- Le pain aux graines : une traçabilité douteuse
- Additifs : 6 dans la tradition et 14 dans le pain courant

Comprendre le prix

Sur la base d'une consommation de 100 grammes par jour par personne, Pane Vivo revient à peu près à 1,50 euros par jour par personne.

Comment expliquer le prix ? Pane Vivo c'est ...

- Un blé avec des rendements 1 à 2 tonnes par hectare vs 4 à 5 pour les blés modernes bio
- Une mouture à la meule de pierre 3 x plus lente que la mouture aux cylindres
- Une fermentation du levain 24h + fermentation du pain 18h-24h = presque 2 jours contre 1 à 2 heures pour la fermentation à la levure

Mais les bienfaits sont énormes...

- Une meilleure digestion
- Un IG faible
- Une grande teneur en oligo-éléments