



### **3 conseils pour conserver votre pain frais**

**Frais tous les jours avec ce délicieux produit céréalier!**

**Chez SPAR vous profitez chaque jour de pains et pâtisseries super frais.**

**D'un petit-déjeuner copieux et équilibré avec toute la famille à quelques bonnes choses pour la route. Nos délicatesses croustillantes sont toutes faites avec amour et fraîchement sorties du four. C'est i bon!**

### **Ainsi votre pain reste frais plus longtemps**

Chez SPAR nous choisissons les ingrédients les meilleurs pour votre ration de pain journalière. Et vous en retirez encore plus de plaisir quand vous pouvez le garder frais plus longtemps. Avec ces conseils votre pain reste délicieux:



**Conservez votre pain dans un sachet en papier**

- Fan de **pain à la croûte croquante**? En conservant votre pain dans nos sachets en papier SPAR, vous gardez votre pain favori moelleux et doux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.
- Vous préférez du pain **complètement doux et tendre**? Le mieux est alors de le mettre dans un sachet en plastique dans une boîte à pain fermée.
- Peu importe ce que vous choisissez, **ne conservez pas votre pain dans le frigo**. Il sèche plus vite à basse température.



### **Pour congeler et décongeler du pain, faites comme ceci!**

Avez-vous assez avec quelques tranches par jour? Alors congelez par exemple la moitié de votre pain. Ainsi il restera bon durant des semaines.

Congelez aussi le pain directement après l'avoir acheté. Ainsi vous conservez le goût frais lors de la décongélation.

Conseil: le mieux est de le décongeler à température ambiante. Retirez-le donc le soir du congélateur pour en profiter délicieusement le matin. Vous êtes pressé? Décongelez votre pain au micro-ondes à la puissance la plus basse.

### **Pas de déchets avec SPAR!**

Vous avez encore un peu de vieux pain dans la boîte à pain? Ne le jetez pas mais faites-en un délicieux petit plat. Vous pouvez travailler votre vieux pain de différentes manières:

- *Toastez-le:* rôtissez votre vieux pain et tartinez-le avec votre garniture favorite. Ainsi il vous goûte de nouveau bien.
- *Croque au clock:* êtes-vous un vrai amoureux des croques? [Faites alors un délicieux croque de votre vieux pain, vous trouvez ici la meilleure inspiration pour votre croque!](#)
- *Je le cuis dans la poêle:* une autre manière de travailler votre vieux pain est d'en [faire des pains perdus](#).
- *Je le fais à ma façon:* [Avec votre vieux pain faites vos propres crostinis croustillants](#). Parfait comme idée de lunch pendant une semaine de travail bien chargée.



## Régalez-vous!

Voulez-vous une fois essayer autre chose avec votre pain quotidien? Ces recettes avec du pain dans le rôle principal vous plairont certainement.



Les plats principaux

### **Sandwich triangles Avec pain complet, ja...**



Les plats principaux

### **Tartine à l'halloumi et pêche grillés**



Les plats principaux  
Autre

### **Braai broodjes à l'italienne**



Collations

### **Pain au brie fondu**



Autre

### [Pain perdu au fromage crémeux et aux fru...](#)



Entrées

Autre

### [Toast aux champignons](#)