



FR

EN

# CATALOGUE DE PRODUITS PRODUCT CATALOG



## À PROPOS DE NOUS

Le pain et les soins qui lui sont apportés sont notre joie et notre préoccupation quotidiennes. Nous le préparons pour vous avec amour et sommes conscients de sa riche tradition qui remonte loin dans l'histoire. C'est un élément important de notre vie et une source d'inspiration pour les artistes. Il apparaît dans la musique, la littérature, les beaux-arts, les citations célèbres des personnalités et même dans la sagesse populaire.

Nous avons commencé à écrire notre histoire en 2016. C'est ainsi que nous avons décidé de créer une entreprise appelée BREADWAY à Prague, la capitale de la République tchèque. En collaboration avec nos maîtres boulangers et les meilleurs boulangers de toute l'Europe, nous avons passé beaucoup de temps à développer nos propres recettes et procédés de cuisson originaux afin de créer une boulangerie artisanale véritablement novatrice, combinant les méthodes traditionnelles et la technologie moderne. Nous sommes fiers de reprendre les racines d'une ancienne boulangerie artisanale qui était fondée sur un processus de fermentation lent. Tous nos produits sont cuits dans des fours à dalle de pierre. Ainsi, ils acquièrent un goût plus prononcé et un parfum plus intense.

Nous donnons à nos produits le meilleur de nous-mêmes. Nous utilisons des matières premières d'excellente qualité. Nous accordons une grande attention aux méthodes douces à chacune des étapes de leur traitement. Vous ne trouverez rien dans ces produits que nous ne voudrions pas consommer nous-mêmes. Pour rendre notre production plus efficace, nous avons recours à une automatisation partielle, ce qui nous permet de continuer à vous offrir des produits de qualité à des prix raisonnables.

C'est notre façon de faire :

**UN PAIN BIEN MEILLEUR.**





## ABOUT US

Bread and caring for it is our daily joy and concern. We prepare it for you with love and are aware of its rich tradition that goes back deep in history. It is an important part of our lives and a grateful inspiration for artists. It appears in music, literature, fine arts, famous quotes personalities even in folk wisdom.

We started writing our story in 2016. That's when we decided to establish a company named BREADWAY in Prague, the capital of the Czech Republic. Together with our master bakers and top bakers from all over Europe we spent a lot of time in developing our own original recipes and baking processes to create truly innovative craft bakery combining traditional methods with modern technology. We proudly embrace the roots of an old artisanal bakery which used to be founded on slow fermentation process. We bake all our products in ovens with stone slab. Thanks to this they acquire a more pronounced taste and a more intense scent.

We give our products the best of us. We use raw materials of purest quality. We pay high attention to gentle methods of their processing. You will not find anything in them that we would not want to consume ourselves. We use partial automation to make our production more efficient. This is also so that we can still offer you quality products at fair prices.

This is our way:  
**WAY BETTER BREAD.**

## CONTENU / CONTENT

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| GRESSINS ET GRIGNOTAGE /<br>BREADSTICKS & SNACKING         | 6—15  |
| PRODUITS À FERMENTATION LENTE /<br>SLOW-FERMENTED PRODUCTS | 16—19 |
| PAINS DE LONGUE CONSERVATION /<br>LONG SHELF LIFE BREADS   | 20—26 |







**GRESSINS ET GRIGNOTAGE  
BREADSTICKS & SNACKING**



**GRESSIN  
AUX OLIVES  
BREADSTICK  
WITH OLIVES**



|     |                                                   |  |
|-----|---------------------------------------------------|--|
| 87g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 80g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80  | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**D'UN ASPECT RUSTIQUE,  
LE GRESSIN AUX OLIVES EST**  
fabriqué à partir de la pâte mère, d'un  
processus de fermentation lent et est doté  
d'une teneur élevée en olives de qualité.

**OLIVES**  
Breadstick made of mother dough,  
slow fermentation process, high content  
of quality olives, rustic appearance.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

100 g 110 g

Autres variantes de poids sur demande.  
Other weight variants on request.

**GRESSIN  
AU FROMAGE  
BREADSTICK  
WITH CHEESE**



|     |                                                   |  |
|-----|---------------------------------------------------|--|
| 87g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 80g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80  | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**D'UN ASPECT RUSTIQUE,**  
le gressin à la mimolette et au FROMAGE  
est fabriqué à partir de la pâte mère, d'un  
processus de fermentation lent et est doté  
d'une teneur élevée en fromage de qualité.

**CHEESE MIMOLETTE**  
Breadstick made of mother dough,  
slow fermentation process, high content  
of quality cheese, rustic appearance.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

100 g 110 g

Autres variantes de poids sur demande.  
Other weight variants on request.

**GRESSIN  
AU FROMAGE  
CHEDDAR  
BREADSTICK  
WITH CHEDDAR  
CHEESE**



|     |                                                   |  |
|-----|---------------------------------------------------|--|
| 87g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 80g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80  | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**D'UN ASPECT RUSTIQUE,**  
le gressin au CHEDDAR est fabriqué  
à partir de la pâte mère, d'un processus  
de fermentation lent et doté d'une teneur  
élevée en fromage Cheddar de qualité.

**CHEDDAR**  
Breadstick made of mother dough,  
slow fermentation process, high content  
of quality cheese Cheddar,  
rustic appearance.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

100 g 110 g

Autres variantes de poids sur demande.  
Other weight variants on request.

**GRESSIN AU CHEDDAR  
ET AU JALAPEÑOS  
BREADSTICK  
WITH CHEDDAR  
CHEESE AND  
JALAPEÑOS**



|     |                                                   |  |
|-----|---------------------------------------------------|--|
| 87g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 80g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80  | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**D'UN ASPECT RUSTIQUE,**  
le gressin au CHEDDAR et au  
JALAPEÑOS est fabriqué à partir  
de la pâte mère, d'un processus de  
fermentation lent et est doté d'une  
teneur élevée en fromage Cheddar  
et jalapeños de qualité.

**CHEDDAR, JALAPEÑOS**  
Breadstick made of mother dough,  
slow fermentation process, high  
content of quality cheese Cheddar,  
jalapeños, rustic appearance.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

100 g 110 g

Autres variantes de poids sur demande.  
Other weight variants on request.

**GRESSIN AU PEPPERONI  
ET AU FROMAGE  
BREADSTICK  
WITH PEPPERONI  
AND CHEESE**



|     |                                                   |  |
|-----|---------------------------------------------------|--|
| 87g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 80g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80  | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**D'UN ASPECT RUSTIQUE,**  
le gressin à la MIMOLETTE et au  
PEPPERONI est fabriqué à partir de la  
pâte mère, d'un processus de fermentation  
lent et est doté d'une teneur élevée en  
fromage à la mimolette et au salami  
pepperoni de qualité.

**PEPPERONI, MIMOLETTE**  
Breadstick made of mother dough,  
slow fermentation process, high content  
of quality cheese Mimolette and salami  
Pepperoni, rustic appearance.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

100 g 110 g

Autres variantes de poids sur demande.  
Other weight variants on request.

**GRESSIN AU  
PEPPERONI, AU  
FROMAGE ET AU  
MAÏS DOUX  
BREADSTICK  
WITH PEPPERONI,  
CHEESE AND  
SWEETCORN**



|     |                                                   |  |
|-----|---------------------------------------------------|--|
| 87g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 80g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80  | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**D'UN ASPECT RUSTIQUE,**  
le gressin au PEPPERONI, à la MIMOLETTE  
et au MAÏS DOUX est fabriqué à partir de la  
pâte mère, d'un processus de fermentation  
lent et est doté d'une teneur élevée en  
fromage à la mimolette, au salami  
pepperoni et au maïs doux de qualité.

**PEPPERONI, MIMOLETTE, SWEETCORN**  
Breadstick made of mother dough,  
slow fermentation process, high content  
of quality cheese Mimolette, salami Pepperoni  
and sweetcorn, rustic appearance.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

100 g 110 g

Autres variantes de poids sur demande.  
Other weight variants on request.

**GRESSIN  
AU SEIGLE GERMÉ  
BREADSTICK  
WITH RYE SPROUT**



|      |                                                   |  |
|------|---------------------------------------------------|--|
| 110g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 100g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 60   | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**SEIGLE GERMÉ**  
D'un aspect rustique, le gressin au seigle  
germé est fabriqué à partir d'un processus  
de fermentation lent.

**RYE SPROUTS**  
Breadstick with rye sprouts,  
slow fermentation process,  
rustic appearance.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

87 g 100 g

Autres poids sur demande.  
Other weights on demand.

**GRESSIN  
GREC  
GREEK  
BREADSTICK**



|     |                                                   |  |
|-----|---------------------------------------------------|--|
| 87g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 80g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80  | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**OLIVES KALAMATA, FROMAGE**  
D'un aspect rustique, le gressin est fabriqué  
à partir de la pâte mère, d'un processus de  
fermentation lent et est doté d'une teneur  
élevée en olives noires Kalamata et au  
fromage des Balkans de qualité.

**KALAMATA OLIVES, CHEESE**  
Breadstick made of mother dough,  
slow fermentation process, high content  
of quality black Kalamata olives,  
Balkan cheese, rustic appearance.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

100 g 110 g

Autres poids sur demande.  
Other weights on demand.



**GRESSIN  
AUX OLIVES  
LECCINO**

**BREADSTICK  
WITH LECCINO  
OLIVES**



|     |                                                   |  |
|-----|---------------------------------------------------|--|
| 87g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 80g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80  | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**D'UN ASPECT RUSTIQUE,**  
le gressin aux olives LECCINO est  
fabriqué à partir de la pâte mère, d'un  
processus de fermentation lent et est  
doté d'une teneur élevée en olives  
leccino de qualité.

**LECCINO OLIVES**  
Breadstick made of mother dough,  
slow fermentation process, high content  
of quality leccino olives, rustic appearance.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

100 g 110 g

Autres variantes de poids sur demande.  
Other weight variants on request.

**GRESSIN AUX OLIVES  
CASTELVETRANO**

**BREADSTICK  
WITH CASTELVETRANO  
OLIVES**



|     |                                                   |  |
|-----|---------------------------------------------------|--|
| 87g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 80g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80  | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**D'UN ASPECT RUSTIQUE,**  
le gressin aux olives CASTELVETRANO  
est fabriqué à partir de la pâte mère, d'un  
processus de fermentation lent et est doté  
d'une teneur élevée en olives castelvetrano  
de qualité.

**CASTELVETRANO OLIVES**  
Breadstick made of mother dough,  
slow fermentation process, high content  
of quality castelvetrano olives, rustic  
appearance.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

100 g 110 g

Autres variantes de poids sur demande.  
Other weight variants on request.

**GRESSIN AUX OLIVES  
CASTELVETRANO ET  
LECCINO**

**BREADSTICK  
WITH CASTELVETRANO  
AND LECCINO OLIVES**



|     |                                                   |  |
|-----|---------------------------------------------------|--|
| 87g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 80g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80  | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**D'UN ASPECT RUSTIQUE,**  
le gressin aux OLIVES  
CASTELVETRANO ET LECCINO  
est fabriqué à partir de la pâte mère, d'un  
processus de fermentation lent et doté  
d'une teneur élevée en olives castelvetrano  
et leccino de qualité.

**CASTELVETRANO  
AND LECCINO OLIVES**  
Breadstick made of mother dough,  
slow fermentation process, high content  
of quality castelvetrano and leccino olives,  
rustic appearance.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

100 g 110 g

Autres variantes de poids sur demande.  
Other weight variants on request.

**BÂTONNETS DE  
POMMES DE TERRE  
AU LEVAIN,  
À LA VIANDE FUMÉE  
ET AU BACON**

**SOURDOUGH PATATAS  
STICK WITH SMOKED  
MEAT AND BACON**



|     |                                                   |  |
|-----|---------------------------------------------------|--|
| 87g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 80g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80  | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**D'UN ASPECT RUSTIQUE, LE GRESSIN  
À LA VIANDE FUMÉE ET AU BACON**  
est fabriqué à base de levain de seigle,  
de pommes de terre, de viande fumée  
et de bacon, et à partir d'un processus  
de fermentation lent.

**SMOKED MEAT AND BACON**  
Breadstick made of rye sourdough as a base,  
with potatoes, smoked meat and bacon, rustic  
appearance, slow fermentation process.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

100 g 110 g

Autres variantes de poids sur demande.  
Other weight variants on request.

# GRESSINS BREADSTICKS





**MINI TOSCANE  
AU FROMAGE**  
**MINI TUSCANY  
WITH CHEESE**



|       |                                                   |  |
|-------|---------------------------------------------------|--|
| 110 g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 100 g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80    | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**VARIANTE POPULAIRE  
À LA MIMOLETTE**  
dans la catégorie grignotage, fermentation  
lente, fromage à la mimolette.

**MIMOLETTE**  
Popular variant in the snacking  
category, slow fermentation process,  
cheese Mimolette.

Disponible également sous la forme.  
Other weight variants on request.

**MINI TOSCANE AUX  
OLIVES ET AU CHILLI**  
**MINI TUSCANY  
WITH OLIVES AND CHILLI**



|       |                                                   |  |
|-------|---------------------------------------------------|--|
| 110 g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 100 g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80    | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**MÉLANGE D'OLIVES ET DE PIMENT**  
Variante d'olives dans cette forme  
populaire avec du piment, un processus  
de fermentation lent, une variante populaire  
dans la catégorie grignotage.

**MIX OF OLIVES, CHILLI**  
Olives variant in this popular shape with  
chilli, slow fermentation process, popular  
variant in the snacking category.

Disponible également sous la forme.  
Other weight variants on request.

**MINI TOSCANE  
AU FROMAGE CHEDDAR**  
**MINI TUSCANY  
WITH CHEDDAR CHEESE**



|       |                                                   |  |
|-------|---------------------------------------------------|--|
| 110 g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 100 g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80    | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**CHEDDAR**  
Variante de fromage dans cette forme  
populaire, fromage cheddar, processus  
de fermentation lent.

**CHEDDAR**  
Cheese variant in this popular  
shape, Cheddar cheese, slow  
fermentation process.

Disponible également sous la forme.  
Other weight variants on request.

**MINI TOSCANE AU  
FROMAGE CHEDDAR ET  
AU JALAPEÑOS**  
**MINI TUSCANY  
WITH CHEDDAR CHEESE  
AND JALAPEÑOS**



|       |                                                   |  |
|-------|---------------------------------------------------|--|
| 110 g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 100 g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80    | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**CHEDDAR, JALAPEÑOS**  
Variante épicée du Mini toscane avec  
du fromage cheddar et des jalapeños,  
un processus de fermentation lent,  
une variante populaire dans la catégorie  
grignotage.

**CHEDDAR, JALAPEÑOS**  
Spicy variant of Mini toscany with  
Cheddar cheese and jalapeños,  
slow fermentation process, popular  
variant in the snacking category.

Disponible également sous la forme.  
Other weight variants on request.



**MINI TOSCANE  
MINI TUSCANY**

**MINI TOSCANE  
À LA PEPPERONI  
ET AU FROMAGE**  
**MINI TUSCANY  
WITH PEPPERONI  
AND CHEESE**



|       |                                                   |  |
|-------|---------------------------------------------------|--|
| 110 g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 100 g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 80    | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**MIMOLETTE**  
Mini Toscano au fromage à la mimolette  
et au salami pepperoni, un processus de  
fermentation lent, une variante populaire  
dans la catégorie grignotage.

**MIMOLETTE**  
Mini toscany with Mimolette cheese  
and Pepperoni salami, slow fermentation  
process, popular variant in the  
snacking category.

Autres poids sur demande.  
Other weights on demand.



## PIZZA AU SAUCISSE ET AU FROMAGE

### PIZZA WITH SAUSAGE AND CHEESE

|       |                                                   |                                                                                   |
|-------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 120 g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 110 g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 75    | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |



#### SAUCISSE, FROMAGE

Pizza aux saucisses de fromage, au fromage Edam, au ketchup et fabriquée à partir d'une fermentation lente.

#### SAUSAGE, CHEESE

Pizza with cheese sausage, cheese Edam, ketchup, slow fermentation process.

## PIZZA MARGARITA

### PIZZA MARGARITA

|       |                                                   |                                                                                     |
|-------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 120 g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 110 g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 60    | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |



#### FROMAGE, TOMATE

Pizza au fromage Edam, au ketchup et fabriquée à partir d'une fermentation lente.

#### CHEESE, TOMATO

Pizza with cheese Edam, ketchup, slow fermentation process.

## BRIOCHE À LA SAUCISSE

### BRIOCHE WITH SAUSAGE

|       |                                                   |                                                                                     |
|-------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 100 g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 90 g  | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 70    | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |



#### SAUCISSE, KETCHUP

Variante populaire des amuse-gueules rapides, la brioche au ketchup et à la saucisse est fabriquée à partir de la pâte mère et d'une fermentation lente.

#### SAUSAGE, KETCHUP

Popular variant of quick snack, brioche with ketchup and sausage, made of mother dough, slow fermentation process.



# GRIGNOTAGE DES AMUSE-GUEULES SNACKS





À FERMENTATION  
LENTE PRODUITS  
SLOW-FERMENTED  
PRODUCTS



**PAIN SUISSE  
TORSADÉ PLAIN**  
**SWISS BREAD  
TWISTED PLAIN**



|       |                                                   |  |
|-------|---------------------------------------------------|--|
| 130 g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 120 g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 50    | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE**

L'un des pains à l'aspect rustique les plus vendus, fabriqués à partir de la pâte mère, d'un processus de fermentation lent, d'une production artisanale.

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

One of the best-selling breads, made from mother dough, slow fermentation process, rustic appearance, handmade production.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Autres variantes de poids sur demande.  
Other weight variants on request.



**PAIN SUISSE  
TORSADÉ RUSTIQUE**  
**SWISS BREAD  
TWISTED RUSTIC**



|       |                                                   |  |
|-------|---------------------------------------------------|--|
| 130 g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 120 g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 50    | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**GRAINES DE CHIA, GRAINES DE LIN,  
GRAINES DE TOURNESOL**

Pain torsadé rustique foncé, mais très poreux, fabriqué à partir de la pâte mère, d'un processus de fermentation lent, d'un mélange de graines de qualité (purée de chia, graines de lin, graines de tournesol), d'une production artisanale.

**CHIA, FLAX, SUNFLOWER SEEDS**

Dark rustic, but still very porous twisted bread, made from mother dough, slow fermentation process, quality seed mixture (chia mash, linseed, sunflower seed), handmade production.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Autres variantes de poids sur demande.  
Other weight variants on request.



**PAIN SUISSE TORSADÉ  
À LA CITROUILLE**  
**SWISS BREAD  
TWISTED PUMPKIN**



|       |                                                   |  |
|-------|---------------------------------------------------|--|
| 130 g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 120 g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 50    | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**CITROUILLE**

Pain rustique aux graines de citrouille, fabriqué à partir de la pâte mère, d'un processus de fermentation lent et d'une production artisanale.

**PUMPKIN**

Rustic bread with pumpkin seeds, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Autres poids sur demande.  
Other weight variants on request.



**PAIN SUISSE  
TORSADÉ AU ROMARIN**  
**SWISS BREAD  
TWISTED  
WITH ROSEMARY**



|       |                                                   |  |
|-------|---------------------------------------------------|--|
| 130 g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 120 g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 50    | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**ROMARIN**

Pain rustique au romarin, fabriqué à partir de la pâte mère, d'un processus de fermentation lent et d'une production artisanale.

**ROSEMARY**

Rustic bread with rosemary, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Autres poids sur demande.  
Other weight variants on request.



**PAIN SUISSE  
TORSADÉ À L'OLIVE**  
**SWISS BREAD  
TWISTED OLIVE**



|       |                                                   |  |
|-------|---------------------------------------------------|--|
| 130 g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 120 g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 50    | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**OLIVES**

Pain rustique aux meilleures olives, fabriqué à partir de la pâte mère, d'un processus de fermentation lent et d'une production artisanale.

**OLIVES**

Rustic bread with the best olives, made from mother dough, slow fermentation process, handmade production.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

160 g 220 g 260 g

Autres variantes de poids sur demande.  
Other weight variants on request.



**SANDWICH AUX  
POMMES DE TERRE ET  
AUX OIGNONS**  
**SANDWICH  
WITH POTATOES  
AND ONION**



|       |                                                   |  |
|-------|---------------------------------------------------|--|
| 140 g | POIDS À L'ÉTAT CONGELÉ<br>WEIGHT AS FROZEN        |  |
| 130 g | POIDS APRÈS CUISSON<br>AU FOUR<br>WEIGHT AS BAKED |  |
| 70    | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX                |  |

**POMMES DE TERRE,  
OIGNON ROUGE**

Sandwich aux pommes de terre, à l'oignon rouge et à l'oignon frit, fabriqué à partir d'une fermentation lente.

**POTATOES, RED ONION**

Sandwich with potatoes, red onion and fried onion, slow fermentation process.

Disponible également sous la forme:  
Available also as:

160 g

Autres variantes de poids sur demande.  
Other weight variants on request.







**PAINS À LONGUE DURÉE  
DE CONSERVATION  
LONG SHELF LIFE BREADS**



**TOASTIE  
AU LEVAIN  
SOURDOUGH  
TOASTIE**



**PAIN DE SEIGLE  
PUR ET AU LEVAIN  
REAL RYE  
SOURDOUGH  
BREAD**



**PAIN SUISSE AU LEVAIN  
ET À LA CITROUILLE  
SWISS SOURDOUGH  
BREAD PUMPKIN**



**SANDWICH GRILLÉ  
AU LEVAIN ET AU  
TOURNESOL  
SOURDOUGH  
TOASTIE SUNFLOWER**



|                                                                                                |                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|
| FABRIQUÉ SELON LA MÉTHODE DE LA<br>FERMENTATION LONGUE<br>MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD |                                    |  |
| 400g                                                                                           | POIDS<br>WEIGHT                    |  |
| 9                                                                                              | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX |  |

**IDÉAL POUR LES TOASTS**

Variante populaire de l'un des pains les plus vendus, fabriqué à partir de la pâte mère, longue durée de conservation de 12 jours, processus de fermentation lent, aspect très rustique.

**GREAT FOR TOASTING**

Popular variant of one of the best-selling breads, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.



|                                                                        |                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|
| FABRIQUÉ À PARTIR DE LEVURE DE SEIGLE PURE<br>MADE FROM REAL RYE YEAST |                                    |  |
| 400g                                                                   | POIDS<br>WEIGHT                    |  |
| 10                                                                     | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX |  |

**90 % DE FARINE DE SEIGLE**

Pain de seigle au levain fabriqué à partir de véritable levain de seigle, longue durée de conservation de 12 jours, cuit dans un four en pierre.

**90 % RYE FLOUR**

Sourdough rye bread made from real rye sourdough, long shelf life 12 days, baked in a stone oven.



|                                                                                                |                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|
| FABRIQUÉ SELON LA MÉTHODE DE LA<br>FERMENTATION LONGUE<br>MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD |                                    |  |
| 400g                                                                                           | POIDS<br>WEIGHT                    |  |
| 9                                                                                              | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX |  |

**À BASE DE CITROUILLE**

Variante à la citrouille de l'un des pains les plus vendus, fabriqués à partir de la pâte mère, longue durée de conservation de 12 jours, processus de fermentation lent, aspect rustique.

**WITH PUMPKIN**

Pumpkin variant of one of the best-selling breads, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, rustic appearance.



|                                                                                               |                                    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|
| FABRIQUÉ SELON LA MÉTHODE DE LA<br>FERMENTATION LENTE<br>MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD |                                    |  |
| 400g                                                                                          | POIDS<br>WEIGHT                    |  |
| 10                                                                                            | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX |  |

**AUX GRAINES DE TOURNESOL**

Pain au levain et aux graines de tournesol, fabriqué à partir de la pâte mère, longue durée de conservation de 12 jours, processus de fermentation lent, aspect très rustique.

**WITH SUNFLOWER SEEDS**

Sourdough bread with sunflower seeds, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.



**SANDWICH GRILLÉ AU  
LEVAIN ET AUX GRAINES  
SOURDOUGH  
TOASTIE MULTISEEDS**



**PAIN  
MALTAIS  
MALTESE  
BREAD**



**PAIN DE BLÉ ET DE  
SEIGLE BW 33  
WHEAT-RYE  
BREAD BW 33**



|                                                                                               |                                    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|
| FABRIQUÉ SELON LA MÉTHODE DE LA<br>FERMENTATION LENTE<br>MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD |                                    |  |
| 400g                                                                                          | POIDS<br>WEIGHT                    |  |
| 10                                                                                            | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX |  |

**LEVURE DE SEIGLE, GRAINES DE  
LIN, DE TOURNESOL, DE CHIA**

Pain au levain avec un mélange de graines, fabriqué à partir de la pâte mère, longue durée de conservation de 12 jours, processus de fermentation lent, aspect très rustique.

**RYE YEAST, FLAX,  
SUNFLOWER, CHIA SEEDS**

Sourdough bread with a mix of seeds, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.



|                                                                                               |                                    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|
| FABRIQUÉ SELON LA MÉTHODE DE LA<br>FERMENTATION LENTE<br>MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD |                                    |  |
| 400g                                                                                          | POIDS<br>WEIGHT                    |  |
| 9                                                                                             | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX |  |

**CROÛTE TRÈS FONCÉE**

Pain maltais typique à la croûte très foncée, fabriqué à partir de la pâte mère, longue durée de conservation de 12 jours, processus de fermentation lent, aspect très rustique.

**VERY DARK CRUST**

Maltese bread for which is typical a very dark crust, made from mother dough, long shelf life 12 days, slow fermentation process, very rustic appearance.



|                                                                                                |                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|
| FABRIQUÉ SELON LA MÉTHODE DE LA<br>FERMENTATION LONGUE<br>MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD |                                    |  |
| 400g                                                                                           | POIDS<br>WEIGHT                    |  |
| 10                                                                                             | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX |  |

**33 % DE FARINE DE SEIGLE**

Pain de blé et de seigle fabriqué à partir de levain de seigle pur, longue conservation de 12 jours, cuit dans un four en pierre.

**33 % RYE FLOUR**

Wheat-rye bread made from real rye sourdough, long shelf life 12 days, baked in a stone oven.





**FOCACCIA**  
**AU ROMARIN**  
**FOCACCIA**  
**WITH ROSEMARY**



**PAIN SUISSE RUSTIQUE**  
**AU LEVAIN**  
**SWISS SOURDOUGH**  
**BREAD RUSTIC**



|                                                                                                |                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|
| FABRIQUÉ SELON LA MÉTHODE DE LA<br>FERMENTATION LONGUE<br>MADE BY THE LONG FERMENTATION METHOD |                                    |  |
| 400g                                                                                           | POIDS<br>WEIGHT                    |  |
| 9                                                                                              | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX |  |



**AU ROMARIN**

Pain Focaccia fabriqué à base de pâte mère, de romarin, d'huile d'olive d'extra vierge, temps de fermentation très long, aspect rustique.

**WITH ROSMARY**

Focaccia bread made of mother dough, rosemary, extra virgin olive oil, very long fermentation time, rustic appearance.

|                                                                        |                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|
| FABRIQUÉ À PARTIR DE LEVURE DE SEIGLE PURE<br>MADE FROM REAL RYE YEAST |                                    |  |
| 400g                                                                   | POIDS<br>WEIGHT                    |  |
| 10                                                                     | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX |  |



**GRAINES DE CHIA, GRAINES DE LIN,  
GRAINES DE TOURNESOL**

Pain rustique foncé au levain, fabriqué à partir de la pâte mère, longues périodes de fermentation, mélange de graines de qualité, purée de chia, graines de lin, graines de tournesol.

**CHIA, LINSEED, SUNFLOWER SEED**

Dark rustic sourdough bread, made from mother dough, long fermentation times, quality seed mixture chia mash, linseed, sunflower seed.

**PAIN SUISSE AU LEVAIN**  
**ET AU TOURNESOL**  
**SWISS SOURDOUGH**  
**BREAD SUNFLOWER**



|                                                                                               |                                    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--|
| FABRIQUÉ SELON LA MÉTHODE DE LA<br>FERMENTATION LENTE<br>MADE BY THE SLOW FERMENTATION METHOD |                                    |  |
| 400g                                                                                          | POIDS<br>WEIGHT                    |  |
| 10                                                                                            | PIÈCES PAR BOÎTE<br>PIECES PER BOX |  |



**AUX GRAINES DE TOURNESOL**

Pain au levain foncé avec 14 % de graines de tournesol, fabriqué à partir de la pâte mère, processus de fermentation lent, longue durée de conservation de 12 jours, aspect rustique.

**WITH SUNFLOWER SEEDS**

Dark sourdough bread with 14% of sunflower seeds, made from mother dough, slow fermentation process, long shelf-life 12 days, rustic appearance.



BREADWAY a.s.  
Vlastibořská 2790/4  
193 00 Praha  
Czech Republic

E-mail: [info@breadway.com](mailto:info@breadway.com)  
Tel.: +420 608 320 000





[WWW.BREADWAY.COM](http://WWW.BREADWAY.COM)