



FARINES BIO SUR MEULE DE PIERRE

Quels intérêts et comment s'en servir ?

Intérêts des farines sur meule de pierre :

Cette technique artisanale de mouture garantit la conservation des éléments nutritionnels de la graine présents dans le germe et l'amande. Elle se fait à faible vitesse, sans échauffement. Ces farines sont donc riches en fibres, vitamines, sels minéraux et acides aminés.

- **FARINE de Blé** : Semi complète type 80
Utilisations : comme une farine de blé classique, pain, pâtisserie, pâtes à pizza ...
- **FARINE de Blé ancien Khorasan** :
Son goût évoque celui d'un beurre de noisette, ce qui lui donne une saveur douce et légèrement sucrée. Cette farine est riche en minéraux, acides aminés, oligoéléments et pauvre en gluten.
Utilisation : Elle s'utilise de la même manière que la farine de blé mais avec une texture et un goût différent
- **FARINE d'Engrain « Petit Epeautre »**
Originnaire d'Asie mineure il y a plusieurs milliers d'années, l'engrain est une céréale à faible rendement qui a peu été modifiée génétiquement par l'homme. Sa farine est riche en minéraux, acides aminés, oligoéléments et pauvre en gluten.
Utilisation : Elle s'utilise de la même manière que la farine de blé.

- **Toutes nos farines sont à conserver au frais, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, dans un récipient hermétique et à consommer rapidement.**



Certifié par Bureau Veritas
FR BIO10
Agriculture France

IPNS
NE PAS JETER SUR LA
VOIE PUBLIQUE



FARINES BIO SUR MEULE DE PIERRE

Quels intérêts et comment s'en servir ?

Intérêts des farines sur meule de pierre :

Cette technique artisanale de mouture garantit la conservation des éléments nutritionnels de la graine présents dans le germe et l'amande. Elle se fait à faible vitesse, sans échauffement. Ces farines sont donc riches en fibres, vitamines, sels minéraux et acides aminés.

- **FARINE de Blé** : Semi complète type 80
Utilisations : comme une farine de blé classique, pain, pâtisserie, pâtes à pizza ...
- **FARINE de Blé ancien Khorasan** :
Son goût évoque celui d'un beurre de noisette, ce qui lui donne une saveur douce et légèrement sucrée. Cette farine est riche en minéraux, acides aminés, oligoéléments et pauvre en gluten.
Utilisation : Elle s'utilise de la même manière que la farine de blé mais avec une texture et un goût différent
- **FARINE d'Engrain « Petit Epeautre »**
Originnaire d'Asie mineure il y a plusieurs milliers d'années, l'engrain est une céréale à faible rendement qui a peu été modifiée génétiquement par l'homme. Sa farine est riche en minéraux, acides aminés, oligoéléments et pauvre en gluten.
Utilisation : Elle s'utilise de la même manière que la farine de blé.

- **Toutes nos farines sont à conserver au frais, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, dans un récipient hermétique et à consommer rapidement.**



Certifié par Bureau Veritas
FR BIO10
Agriculture France

IPNS
NE PAS JETER SUR LA
VOIE PUBLIQUE