



FARINES BRUTES

La Milleième

farine de qualité



- ~ croûte croustillante
- ~ mie crème et aérée
- ~ saveur douce et naturelle

Les + produit

- ~ farine haut de gamme très tolérante
- ~ charte EQO garantissant la régularité de la qualité



ENGAGEMENT QUALITÉ ORIGINE

La farine associée au succès de la baguette parisienne

De cette farine de qualité naît la baguette *Millésime*, également appelée baguette parisienne : un excellent produit de base dont la consommation reste constante. Farine sans fève et **haut de gamme**, la *Millésime* fait l'objet des soins les plus attentifs. **Une valeur sûre !**

Un kit de présentation du cahier des charges EQO vous est offert ▶



sachets à baguette livrés avec chaque sac

The cover of the 'La charte EQO' booklet. It features the 'Bourgeois EQO' logo at the top, followed by the title 'La charte EQO' and 'La Millésime' in a cursive font. Below the title, there are three sections: 'E comme ENGAGEMENT', 'Q comme QUALITÉ', and 'O comme ORIGINE'. Each section contains a brief description of the commitment. At the bottom, there are logos for 'Les Moulins Bourgeois' and 'Le boulanger artisan boulanger'.

Une farine garantie par la charte EQO

Depuis octobre 2008, la farine *Millésime* bénéficie de la charte Bourgeois EQO (Engagement Qualité Origine). Réunissant le monde agricole (agriculteurs et organismes stockeurs), les Moulins Bourgeois et les artisans boulangers autour d'un cahier des charges précis, la charte EQO est validée deux fois par an par un organisme indépendant. **Ces 3 lettres expriment des valeurs communes destinées à préserver la qualité du pain.**

