



Moulins Bourgeois
La qualité nous réunit

NOTRE OFFRE



FARINES & INGRÉDIENTS

”

Nous sommes heureux de mettre à votre disposition toute l'étendue de notre offre*. Au delà des produits que vous utilisez déjà, vous trouverez différents ingrédients que nous fabriquons ou que nous sélectionnons avec soin. **Notre objectif est de satisfaire la boulangerie artisanale dans la diversité de ses attentes et dans une exigence de qualité.** Graines, fruits secs, farines, ingrédients nécessaires à votre travail quotidien, faites votre choix !



■ **Toutes nos farines sont issues de céréales françaises et chaque gamme bénéficie de farines avec des labels de qualité.** Farines pour pains de tradition française, farines de meule, farines pâtisseries ou pour pain courant, chaque boulanger est en mesure de trouver ce qui correspond le mieux à sa pratique.

■ **Nos préparations offrent un très vaste choix pour élaborer la gamme idéale de pains spéciaux que vous pourrez proposer à vos clients.** L'élaboration de ces préparations a été placée sous le signe de la naturalité.

■ Les graines, les fruits secs, les céréales, participent de l'attrait que les consommateurs ont pour l'offre de leur boulangerie. Vous avez ici une large palette de goûts, de couleurs et même de textures pour agrémenter votre production. Les adeptes du levain pourront également trouver celui qui leur convient.

■ Nous proposons une gamme de **farines toastées (ou torrifiées)**. Ce travail est réalisé à Verdolot dans un atelier dédié. Peu de meuniers proposent ces **produits originaux** qui permettent de personnaliser votre offre. La production à Verdolot garantit une traçabilité des matières premières et une fraîcheur, critères n°1 pour la qualité des produits toastés (ou torrifiés).

■ **Vous pourrez à votre convenance consulter ce catalogue sur vos outils numériques** moulins-bourgeois.com/services/catalogue
Avec notre équipe commerciale nous restons à votre écoute et à votre disposition.

David et Julien Bourgeois

**Notre offre Bio fait l'objet d'une plaquette distincte de ce document*





SOMMAIRE



FARINES BRUTES **P. 4 / 5**

Tradition Française, pain courant, meule, pâtisserie



PRÉPARATIONS **P. 6 / 7**

Rustique, graines, pâtissier, plaisir gourmand, nutrition



INGRÉDIENTS POUR TOPPING ET INCORPORATION DANS LA PÂTE **P. 8 / 9**



Nos engagements

- Farines issues de céréales cultivées exclusivement en France.
- Traçabilité des blés, de l'entrée dans le moulin jusqu'à la livraison des farines.
- Farines labellisées dans chacune des catégories.
- Maîtrise totale de nos recettes et de leur développement au service de la qualité et du goût.
- Valeurs et savoir-faire d'une entreprise familiale dédiée à l'artisanat.
- Gamme Bio très complète avec des partenaires soigneusement sélectionnés en France (catalogue produits sur demande et en ligne).

EQB
Engagement
QUALITÉ
BOURGEOIS



FARINES BRUTES

BLÉ

TRADITION FRANÇAISE	Descriptif	Conditionnement
REINE DES BLÉS - Label Rouge	Farine T65	Vrac ou Sac 25 kg
LA SAUVAGE - Label Rouge	Farine T65	Vrac ou Sac 25 kg
LA MARCELLE - EQB	Farine T65	Vrac ou Sac 25 kg
ÎLE DE FRANCE - Label Rouge	Farine T65	Sac 25 kg
FARINE EN SACHET 1 KG	Farine T65	1 carton de 10 sachets

(EQB = Engagement Qualité Bourgeois)

BLÉ

PAIN COURANT	Descriptif	Conditionnement
MILLÉSIME - EQB	Farine T65	Vrac ou Sac 25 kg
COLLECTION - EQB	Farine T65	Vrac ou Sac 25 kg
VERDELINÉ	Farine T65	Vrac ou Sac 25 kg

(EQB = Engagement Qualité Bourgeois)

BLÉ

FARINE POUR PRODUITS ITALIENS

	Descriptif	Conditionnement
BELLA LUCIA - EQB	Farina tipo « 00 » (sans additif)	Sac 10 kg

BLÉ

MEULE

	Descriptif	Conditionnement
TOUR DE MEULE T80 Label Rouge	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
TOUR DE MEULE T110	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
TOUR DE MEULE T150	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg



FARINES BRUTES

BLÉ

PÂTISSIÈRE

	Descriptif	Conditionnement
GRUAU T55 - EQB	<i>Farine pour brioches, pains au lait, gâches, panettones, tartes de Noël...</i>	Sac 25 kg
FARINE T45 - EQB	<i>Farine pour croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, viennoiseries diverses</i>	Sac 25 kg
FEUILLETAGE T55 - EQB	<i>Farine pour Mille-Feuilles, galettes des Rois, bouchées à la Reine, petits fours salés...</i>	Sac 25 kg

SEIGLE

MEULE

	Descriptif	Conditionnement
TOUR DE MEULE T85	<i>Farine de seigle écrasé à la meule de pierre</i>	Sac 25 kg
TOUR DE MEULE T130	<i>Farine de seigle écrasé à la meule de pierre</i>	Sac 25 kg
TOUR DE MEULE T170	<i>Farine de seigle écrasé à la meule de pierre</i>	Sac 25 kg

AUTRES CÉRÉALES

MEULE

	Descriptif	Conditionnement
ÉPEAUTRE T80	<i>Farine d'épeautre écrasé à la meule de pierre</i>	Sac 25 kg
ÉPEAUTRE T110	<i>Farine d'épeautre écrasé à la meule de pierre</i>	Sac 25 kg
RIZ	<i>L'une des farines sans gluten les plus utilisées</i>	Sac 25 kg
MAÏS	<i>Farine de maïs</i>	Sac 15 kg

PRÉPARATIONS

(Le sel est incorporé dans nos préparations sauf pour celles distinguées par un *)

BAGUETTE TYPÉE

	Descriptif	Conditionnement
LA BEL AIR*	Farine de blé, germe de maïs toasté, farine de blé malté toasté	Sac 25 kg

RUSTIQUE

	Descriptif	Conditionnement
CHARPENTIER	Farine de blé, farine de seigle, germe de blé toasté, maïs toasté, levain de blé sec, levain de seigle sec, orge maltée toastée	Sac 25 kg
TROUBADOUR	Farine de blé, farine de seigle, germe de blé toasté, maïs toasté, levain de blé sec, levain de seigle sec, orge maltée toastée	Sac 25 kg
FANTINE	Farine de blé, farine de maïs toasté, levain de blé sec, farine de blé malté toasté, extrait de malt	Sac 25 kg
P'TIT MORIN	Farine de blé, farine de seigle, levain de seigle sec, orge maltée torréfiée, sons de seigle	Sac 25 kg
CAMPAGNE	Farine de blé, farine de seigle et levain de seigle sec	Sac 25 kg
LE VAILLANT	Farine de blé, farine de sarrasin, farine de seigle, blé malté toasté	Sac 25 kg

GRAINES

	Descriptif	Conditionnement
BAGUETTE DES PRÉS	Farine de blé, farine de seigle, farine de maïs toasté, germe de blé toasté, blé malté toasté, orge maltée toastée, graines de lin brun, lin jaune, tournesol et flocons de blé	Sac 25 kg
BAGUETTE DES CHAMPS	Farine de blé, farine de seigle, farine de maïs toasté, germe de blé toasté, blé malté toasté, orge maltée toastée, graines de lin brun, lin jaune, tournesol et flocons de blé	Sac 25 kg
PAIN BALTIK	Farine de blé, farine de blé malté, farine d'orge, son de seigle, malt d'orge torréfié, levain de seigle sec, graines de tournesol, lin jaune, lin brun	Sac 25 kg
PAIN D'OLAF	Farine de blé, farine de blé malté, farine d'orge, son de seigle, malt d'orge torréfié, levain de seigle sec, graines de tournesol, lin jaune, lin brun	Sac 25 kg
PAIN DES LABOURS	Farine de blé, farine de seigle, farine de maïs toasté, orge maltée toastée, germe de blé toasté, blé malté toasté, graines de tournesol, millet, flocons de blé malté	Sac 25 kg
6 CÉRÉALES & GRAINES	Farine de blé, farine de maïs, farine de seigle, farine d'orge, farine d'avoine, farine de riz, farine d'orge maltée torréfiée, semoule de blé dur, lin brun, millet	Sac 25 kg
LE MANERON	Farine de seigle, farine de blé, graines de tournesol, de lin	Sac 25 kg

PRÉPARATIONS

(Le sel est incorporé dans nos préparations sauf pour celles distinguées par un *)

PÂTISSIER

	Descriptif	Conditionnement
VIENNOISE	Farine de blé, sucre, poudre de beurre, œufs, poudre de crème	Sac 25 kg
BRIOCHE AU BEURRE	Farine de blé, sucre, poudre de beurre, poudre de crème	Sac 25 kg
CROISSANT	Farine de blé, sucre, poudre de beurre	Sac 25 kg
BRIOCHE MËLLEUSE	Farine de blé, sucre, œufs, poudre de crème	Sac 25 kg
PAIN DE MIE BRIOCHÉ	Farine de blé, sucre, poudre de crème	Sac 25 kg
PAIN DE MIE «ANGLAIS ET BUN'S	Farine de blé, fève, sucre, levain de blé	Sac 15 kg

PLAISIR GOURMAND

	Descriptif	Conditionnement
EL MAÏS	Farine de blé, farine de maïs, maïs extrudé et graines de tournesol	Sac 15 kg
PAIN DU SUD	Farine de blé et semoule de blé dur	Sac 25 kg
BERLINOIS (pain au seigle)	Farine de seigle, farine de blé, levain de seigle sec, son de seigle, malt d'orge torréfié	Sac 15 kg ou 25 kg
PAIN D'ÉPICES	Farine de seigle, sucre, épices	Sac 10 kg
CHÂTAIGNE	Farine de blé, farine de châtaigne, éclats de châtaigne	Sac 15 kg

NUTRITION

	Descriptif	Conditionnement
SON - FIBRES	Farine de blé, son de blé bio, éclats de blé bio	Sac 25 kg
COMPLET	Farine de blé, son de blé bio, malt d'orge torréfié	Sac 25 kg
LE BIENVEILLANT	Farine de blé, fibres d'avoine pour pain riche en fibres	Sac 25 kg
FREE BREAD	Farine de riz, féculé de pomme de terre, farine de maïs toasté	Sac 15 kg

*Sans sel

INGRÉDIENTS POUR TOPPING ET INCORPORATION DANS LA PÂTE

GRAINES

	Descriptif	Conditionnement
FLOCONS D'AVOINE	Parfait pour le topping	Sac 5 kg
HARMONIE 3 GRAINES	Tournesol, lin brun, lin jaune	Sac 5 kg
HARMONIE 5 GRAINES	Lin brun, lin jaune, sésame, pavot bleu, millet (pour la baguette de tradition)	Sac 5 kg
HARMONIE SCANDINAVE	Sésame, tournesol, lin brun, millet, flocons d'orge (pain Baltik ou Olaf)	Sac 6 kg
SAVEURS DU MIDI	Paprika rouge, oignons frits, flocons de tomate, flocons d'avoine et d'orge, graines de millet décortiquées, herbes de Provence	Seau 4 kg
LIN JAUNE	En topping ou dans les recettes	Sac 5 kg
PAVOT BLEU	En topping, idéal pour les baguettes de tradition	Sac 5 kg
SÉSAME	En topping, idéal pour les baguettes de tradition	Sac 5 kg
TOURNESOL	Donne de la tendreté et un goût agréable à vos recettes	Sac 5 kg

CÉRÉALES

	Descriptif	Conditionnement
ÉCLATS DE BLÉ (BIO)	Grains de blé entiers biologiques sommairement broyés	Sac 15 kg
ÉCLATS DE SEIGLE (BIO)	Grains de seigle entiers biologiques sommairement broyés	Sac 15 kg
ÉCLATS DE MAÏS (brisures)	En topping ou dans les recettes (topping El Maïs)	Sachet 750 g
ÉCLATS DE FLEURAGE	Semoule de blé dur. Parfait pour le fleurage, notamment des «traditions» ou de la Bel Air.	Sac 15 kg
CONCASSÉ DE SARRASIN	Semoule de sarrasin	Sac 5 kg
SEMOULE DE BLÉ DUR	En incorporation dans la pâte pour certaines recettes	Sac 25 kg
FARINE FINE DE BLÉ DUR	En incorporation ou panifiée à 100%, les pains ont une mie très jaune et un goût naturellement sucré	Sac 15 kg

INGRÉDIENTS TOASTÉS / TORRÉFIÉS

	Descriptif	Conditionnement
ÉCLATS DE MALT	Blé malté toasté concassé (topping le Bienveillant)	Sac 5 kg
FARINE DE GERME DE BLÉ	Donne du moelleux et une texture agréable au pain	Sac 5 kg
GERME DE BLÉ EN PAILLETES	Légèrement stabilisé pour une meilleure conservation. Donne du moelleux et une texture agréable au pain	Sac 3 kg
FARINE DE GAUDE (BIO)	Farine de maïs toasté qui donne un goût noisette	Sac 15 kg
FARINE DE BLÉ MALTÉ TOASTÉ	Apporte une touche de couleur et de goût « sucré » à tous vos pains	Sac 25 kg
FARINE DE SEIGLE TOASTÉ (BIO)	Apporte une touche de couleur et de goût « toasté » à vos pains de campagne ou bien de seigle	Sac 25 kg
FARINE DE BLÉ MALTÉ TORRÉFIÉ (NOIR) (BIO)	Apporte une touche de couleur et un goût prononcé à vos pains	Sac 5 kg
AJOUT SAVEUR	En incorporation dans la farine ou la pâte	Sac 15 kg
SIROP DE MALT	Extrait de malt en sirop ; s'utilise en boulangerie et en pâtisserie	Bidon 10 kg

INGRÉDIENTS POUR TOPPING ET INCORPORATION DANS LA PÂTE

FRUITS

	Descriptif	Conditionnement
FIGUES - ABRICOTS	<i>Source de créativité, de goût et de valeur pour beaucoup de pains et de pâtes levées</i>	Seau 5 kg
FRUITS ROUGES	<i>Fraises, cranberries, myrtilles. Source de créativité, de goût et de valeur pour beaucoup de pains et de pâtes levées</i>	Seau 5 kg
FRUITS ET NOISETTES	<i>Raisins blonds, cranberries, abricots, mangues, noisettes. Donne du croquant, de la couleur et de la gourmandise</i>	Seau 5 kg
RAISINS - NOISETTES - PISTACHES	<i>Source de créativité, de goût et de valeur pour beaucoup de pains et de pâtes levées</i>	Seau 5 kg

LEVAIN

	Descriptif	Conditionnement
LEVAIN LIQUIDE (NATUREL)	<i>Créé et rafraîchi au fournil du moulin. Parfait pour toutes les panifications au levain</i>	A l'unité
LEVAIN DUR (NATUREL)	<i>Créé et rafraîchi au fournil du moulin. Parfait pour toutes les panifications au levain</i>	A l'unité
ÉCLATS DE LEVAIN	<i>Levain désactivé liquide. Se conserve à température ambiante</i>	Bidon de 5 kg

SEL

	Descriptif	Conditionnement
GROS SEL DE GUÉRANDE	<i>Parfait pour les pains de meule, notamment les grosses pièces</i>	Sac 25 kg
SEL FIN DE GUÉRANDE	<i>Ingrédient indispensable mais prendre garde de saler à 18 g de sel par kilo maximum (recommandation de l'Agence pour la Sécurité Sanitaire de l'Alimentation)</i>	Sac 10 kg

SUCCESS (Améliorants)

	Descriptif	Conditionnement
SUCCESS TEKNIK	<i>Améliorant anti cloque destiné à la fabrication en pousse contrôlée</i>	Sac 10 kg
SUCCESS OPTIM	<i>Améliorant destiné à la fabrication de pains spéciaux en direct ou en froid</i>	Sac 10 kg
SUCCESS VIENNOISERIE	<i>Améliorant destiné à la fabrication de viennoiseries</i>	Sac 10 kg



Moulins Bourgeois

La qualité nous réunit



77510 Verdelot
+ 33 (0)1 64 04 81 04

contact@moulinsbourgeois.com
moulins-bourgeois.com

