



Moulins Bourgeois  
*La qualité nous réunit*

NOTRE OFFRE  
— ■ ■ ■ —  
**BIOLOGIQUE**

”

Notre moulin bio se trouve au sein de notre site historique, à Verdelot. Indépendant du moulin conventionnel il assure nos moutures sur meules de pierre (et sur cylindres pour notre farine bio T65). **Le bio fait partie intégrante de notre culture.**



■ **Nous sommes un des rares moulins à bien maîtriser la mouture d'engrain (petit épeautre) et nous effectuons toutes les moutures de blé, seigle, sarrasin, khorasan et grand épeautre.**

■ Derrière la naturalité exprimée par le bio, il faut des outils de production à la pointe de la technologie pour assurer une production de farines de haute qualité. Par exemple, notre moulin est équipé d'un **trieur optique** de dernière génération pour éliminer toutes les impuretés des céréales bio, plus nombreuses que dans des céréales conventionnelles, puisque moins traitées.

■ **Nous travaillons exclusivement avec des céréales produites en France et nous privilégions les lieux de production proches du moulin.** Nous accompagnons également le développement de cultures de **variétés anciennes de blés** qui donnent des farines originales de plus en plus recherchées.

■ Les graines, les fruits secs et les céréales, participent de l'attrait que les consommateurs ont pour votre offre bio. Vous avez ici une large palette de goûts, de couleurs et même de textures, pour agrémenter votre production.

■ Nous proposons une gamme de **farines toastées (ou torrifiées)**. Ce travail est réalisé à Verdelot dans un atelier dédié. Peu de meuniers proposent ces **produits originaux** qui permettent de personnaliser votre offre. La production à Verdelot 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/bio](https://moulins-bourgeois.com/bio).** Avec notre équipe commerciale, nous restons à votre écoute et à votre disposition.

*David et Julien Bourgeois*





## SOMMAIRE



**FARINES BRUTES** ..... P. 4 / 5



**INGRÉDIENTS POUR TOPPING  
ET INCORPORATION DANS LA PÂTE** ..... P. 6



### 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.
- 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.
- Partenariat avec des agriculteurs locaux pour le maintien et le développement des semences paysannes en agriculture bio.





## BLÉ

	Descriptif	Conditionnement
BLÉ T65	Farine T65 (pour pain de tradition française)	Sac 25 kg
BLÉ T80	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
BLÉ T110	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
BLÉ T150	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
FARINE EN SACHET 1 KG	Farine T65 (pour pain de tradition française)	1 carton de 10 sachets
BELLA LUCIA	Farine Typo «O»	Sac 10 kg
PATISSIÈRE	Adaptée à la fabrication de viennoiseries et pâtes levées	Sac 25 kg
GRUAU	(Sans additif) Adaptée à la fabrication de viennoiseries et pâtes levées	Sac 25 kg

## SEIGLE

	Descriptif	Conditionnement
SEIGLE T130	Farine de seigle écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
SEIGLE T170	Farine de seigle écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg

## ÉPEAUTRE

	Descriptif	Conditionnement
ÉPEAUTRE T80	Farine d'épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
ÉPEAUTRE T110	Farine d'épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg

## VARIÉTÉS ANCIENNES

	Descriptif	Conditionnement
ENGRAIN BISE (OU PETIT ÉPEAUTRE)	Farine de petit épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
ENGRAIN INTÉGRAL (OU PETIT ÉPEAUTRE)	Farine de petit épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
BLÉS PAYSANS T80	Farine de blé écrasé à la meule de pierre. Issue d'un mélange de blés de population cultivés par quelques paysans passionnés.	Sac 25 kg
BLÉ KHORASAN	Farine de blé dur ancien écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
VARIÉTÉ PURE - AMIDONNIER (selon disponibilité)	Farine de blé dur ancien écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
VARIÉTÉ PURE - ROUGE DE BORDEAUX (selon disponibilité)	Farine de blé ancien écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg



## AUTRES FARINES

	Descriptif	Conditionnement
<b>FARINE DE RIZ</b>	<i>L'une des farines sans gluten les plus utilisées</i>	Sac 5 kg
<b>FARINE DE QUINOA</b>	<i>S'utilise en mélange avec de la farine de blé pour faire du pain</i>	Sac 5 kg
<b>FARINE DE SARRASIN</b>	<i>Farine de « blé noir » (pour galettes et pains en incorporation avec de la farine de blé ou d'épeautre)</i>	Sac 15 kg
<b>FARINE DE CHÂTAIGNE</b>	<i>Farine au goût typé et sucré</i>	Sac 5 kg
<b>FARINE DE MAÏS</b>	<i>Apporte de la couleur et naturellement sans gluten</i>	Sac 5 kg

## FARINES (ET GRAINES) ASSEMBLÉES

	Descriptif	Conditionnement
<b>PAIN AUX CÉRÉALES ET GRAINES</b>	<i>Farine de blé T80, farine de seigle T170, graines de millet, tournesol, lin brun et éclats de blé</i>	Sac 25 kg
<b>PAIN INTÉGRAL</b>	<i>Farine de blé T150, farine de blé T80, éclats de blé</i>	Sac 25 kg
<b>PAIN NORVÉGIEN</b>	<i>Farine d'épeautre T110, farine de seigle T170, farine de blé T80, graines de millet, tournesol, lin brun et courge</i>	Sac 25 kg
<b>PAIN AU CHANVRE</b>	<i>Farine de chanvre, farine de blé T65, graines de chanvre toastées</i>	Sac 15 kg
<b>PAIN DE LA FORÊT NOIRE</b>	<i>Farine de seigle T170, farine de blé T65, farine de blé malté torréfié, farine de seigle toasté, extrait de malt d'orge, graines de tournesol, lin jaune, éclats de blé et de seigle, levain de seigle</i>	Sac 15 kg
<b>PAIN AUX 2 ÉPEAUTRES</b>	<i>Farine d'épeautre T110, farine d'engrain, levain d'épeautre et éclats d'épeautre</i>	Sac 15 kg
<b>PAIN DE LA ROCHE</b>	<i>Farine de blé T80, farine de seigle T130 et levain de seigle</i>	Sac 25 kg

## BAGUETTE TYPÉE

	Descriptif	Conditionnement
<b>LA BEL AIR (BIO)</b>	<i>Farine de blé, farine de maïs toasté, farine de blé malté toasté.</i>	Sac 25 kg

## SEL

	Descriptif	Conditionnement
<b>GROS SEL DE GUÉRANDE</b>	<i>Parfait pour les pains de meule, notamment les grosses pièces</i>	Sac 25 kg
<b>SEL FIN DE GUÉRANDE</b>	<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

# INGRÉDIENTS POUR TOPPING ET INCORPORATION DANS LA PÂTE

## GRAINES

	Descriptif	Conditionnement
<b>HARMONIE 5 GRAINES</b>	<i>Tournesol, lin brun, millet, lin jaune, pavot</i>	Sac 5 kg
<b>LIN DORÉ</b>	<i>En topping ou en inclusion</i>	Sac 5 kg
<b>LIN BRUN</b>	<i>En topping ou en inclusion</i>	Sac 25 kg
<b>MILLET</b>	<i>En topping ou en inclusion</i>	Sac 5 kg
<b>SÉSAME</b>	<i>En topping ou en inclusion</i>	Sac 5 kg
<b>PAVOT BLEU</b>	<i>En topping ou en inclusion</i>	Sac 5 kg
<b>COURGE</b>	<i>En topping ou en inclusion</i>	Sac 5 kg
<b>TOURNESOL DÉCORTIQUÉ</b>	<i>En topping ou en inclusion</i>	Sac 25 kg
<b>GRAINES DE CHANVRE TOASTÉES</b>	<i>En topping ou en inclusion</i>	Sac 5 kg

## CÉRÉALES

	Descriptif	Conditionnement
<b>ÉCLATS DE BLÉ</b>	<i>Grains de blé entiers sommairement broyés</i>	Sac 15 kg
<b>ÉCLATS DE SEIGLE</b>	<i>Grains de seigle entiers sommairement broyés</i>	Sac 15 kg
<b>ÉCLATS DE FLEURAGE (BIO)</b>	<i>Semoule de blé bio vêtue. Parfait pour le fleurage</i>	Sac 5 kg
<b>FLOCONS 4 CÉRÉALES</b>	<i>Parfait en topping (blé, seigle, épeautre, avoine)</i>	Sac 1,5 kg
<b>GROS SON DE BLÉ</b>	<i>Apport de fibres, couleur et goût dans une recette</i>	Sac 5 kg
<b>GROS SON DE SEIGLE</b>	<i>Apport de fibres, couleur et goût dans une recette</i>	Sac 5 kg
<b>SEMOULE DE BLÉ TENDRE</b>	<i>Parfait pour le fleurage en boulangerie et pour les recettes italiennes</i>	Sac 5 kg
<b>ECLATS DE CHANVRE</b>	<i>Farine de chanvre pur</i>	Sac 5 kg

## INGRÉDIENTS TOASTÉS / TORRÉFIÉS

	Descriptif	Conditionnement
<b>FARINE DE GAUDE</b>	<i>Farine de maïs toasté</i>	Sac 15 kg
<b>FARINE DE SEIGLE TOASTÉ</b>	<i>Apporte une touche de couleur et de goût « toasté » à vos pains de campagne ou bien de seigle</i>	Sac 5 kg
<b>FARINE DE BLÉ MALTÉ TORRÉFIÉ (noir)</b>	<i>Apporte une touche de couleur et un goût prononcé à vos pains</i>	Sac 5 kg

## FRUITS

	Descriptif	Conditionnement
<b>CERNEAUX DE NOIX</b>	<i>Demi-cerneaux à utiliser en boulangerie comme en pâtisserie</i>	Sac 10 kg
<b>NOISETTES ENTIÈRES</b>	<i>A utiliser en boulangerie comme en pâtisserie</i>	Sac 10 kg
<b>RAISINS</b>	<i>En inclusion en boulangerie ou en pâtisserie</i>	Sac 12,5 kg
<b>ABRICOTS DEMI-FRUIITS</b>	<i>En inclusion en boulangerie ou en pâtisserie</i>	Sac 5 kg
<b>FIGUES DEMI-FRUIITS</b>	<i>En inclusion en boulangerie ou en pâtisserie</i>	Sac 5 kg
<b>CRANBERRIES</b>	<i>En inclusion en boulangerie ou en pâtisserie</i>	Carton 5 kg

## DIVERS

	Descriptif	Conditionnement
<b>KIT DE COMMUNICATION</b>	<i>Sur demande</i>	A l'unité
<b>BALLUCHONS X 75</b>	<i>Sur demande</i>	A l'unité
<b>SACHET BAGUETTE X 130</b>	<i>Sur demande</i>	A l'unité



**Moulins Bourgeois**

*La qualité nous réunit*



77510 Verdilot

+ 33 (0)1 64 04 81 04

[contact@moulinsbourgeois.com](mailto:contact@moulinsbourgeois.com)

[f](https://www.facebook.com/moulins-bourgeois.com) [i](https://www.instagram.com/moulins-bourgeois.com) [moulins-bourgeois.com](https://www.moulins-bourgeois.com)