

# NOTRE OFFRE

BIOLOGIQUE



Mise à jour : 01/2024

# Moulins Bourgeois



## EDITO

---



### **Bienvenue dans notre catalogue bio !**

Vous trouverez ici un large choix de **matières premières bio**, en accord avec vos valeurs et celles de vos clients.

Nous sommes impliqués de longue date dans **l'agriculture biologique**. Cela nous a permis de tisser des liens **précieux, et durables**, avec des agriculteurs soucieux de la qualité de leur production et de leur impact sur l'environnement.

Toutes nos céréales sont cultivées en France, **à moins de 200 km du moulin**. Et

nous sélectionnons avec soin les variétés – dont des semences anciennes, en partenariat avec eux.

Pour valoriser encore davantage ces ingrédients exceptionnels, nous avons développé **deux lignes exclusivement réservées au bio** (cylindres et meules de pierre).

L'équipe commerciale se tient à votre disposition pour tout supplément d'information.

*David et Julien Bourgeois*

# SOMMAIRE

---

## ■ Farines brutes

Blé, seigle, épeautre, variétés anciennes, farine (et graines) assemblées

## ■ Ingrédients pour topping et incorporation

Graines, céréales, ingrédients toastés / torréfiés, fruits, sel

### Nos engagements

- Farines issues de céréales cultivées exclusivement en France.
- Traçabilité de l'entrée dans le moulin jusqu'à la livraison des farines.
- Maîtrise totale de nos recettes 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.



# FARINES BRUTES

## BLÉ

	Descriptif	Conditionnement
<b>Blé T65</b>	Farine T65 (pour pain de tradition française)	Sac 25 kg
<b>Blé T80</b>	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
<b>Blé T110</b>	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
<b>Blé T150</b>	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
<b>Farine en sachet 1 kg</b>	Farine T65 (pour pain de tradition française)	1 carton de 10 sachets
<b>Bella Lucia (bio)</b>	Farine Tipo «0»	Sac 10 kg
<b>Pâtissière</b>	Adaptée à la fabrication de viennoiseries et pâtes levées	Sac 25 kg
<b>Gruau</b>	(Sans additif) Adaptée à la fabrication de viennoiseries et pâtes levées	Sac 25 kg

## SEIGLE

	Descriptif	Conditionnement
<b>Seigle T130</b>	Farine de seigle écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
<b>Seigle T170</b>	Farine de seigle écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg

## ÉPEAUTRE

	Descriptif	Conditionnement
<b>Épeautre T80</b>	Farine d'épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
<b>Seigle T110</b>	Farine d'épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg

## BAGUETTE TYPÉE

	Descriptif	Conditionnement
<b>Bel Air (bio)</b>	Farine de blé, farine de maïs toasté, farine de blé malté toasté	Sac 25 kg

## VARIÉTÉS ANCIENNES

	Descriptif	Conditionnement
<b>Engrain bise (ou petit épeautre)</b>	Farine de petit épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
<b>Engrain intégral (ou petit épeautre)</b>	Farine de petit épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
<b>Blés paysans T80</b>	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
<b>Blé Khorasan T110</b>	Farine de blé dur ancien écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
<b>Variété pure - Rouge de Bordeaux</b>	Farine de blé ancien écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg

## FARINES (ET GRAINES) ASSEMBLÉES

	Descriptif	Conditionnement
<b>Pain aux céréales et graines</b>	Farine de blé T80, farine de seigle T170, graines de millet, tournesol, lin brun et éclats de blé	Sac 25 kg
<b>Taïga (pain intégral)</b>	Farine de blé T150, farine de blé T80, éclats de blé	Sac 25 kg
<b>Pain norvégien</b>	Farine d'épeautre T110, farine de seigle T170, farine de blé T80, graines de millet, tournesol, lin brun et courge	Sac 25 kg
<b>Pain au chanvre</b>	Farine de chanvre, farine de blé T65, graines de chanvre toastées	Sac 15 kg
<b>Pain de la Forêt Noire</b>	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	Sac 15 kg
<b>Pain aux 2 épautres</b>	Farine d'épeautre T110, farine d'engrain, levain d'épeautre et éclats d'épeautre	Sac 15 kg
<b>Pain de la Roche</b>	Farine de blé T80, farine de seigle T130 et levain de seigle	Sac 15 kg
<b>Pain au maïs</b>	Farine de blé T65, farine de maïs, maïs soufflé, graines de tournesol, matière grasse végétale (tournesol), fibres d'avoine, épices	Sac 15 kg

## SEL

	Descriptif	Conditionnement
<b>Gros sel de Guérande</b>	Parfait pour les pains de meule, notamment les grosses pièces	Sac 25 kg
<b>Sel fin de Guérande</b>	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)	Sac 10 kg

# FARINES BRUTES

## AUTRES FARINES

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

# INGRÉDIENTS POUR TOPPING ET INCORPORATION

## CÉRÉALES

	Descriptif	Conditionnement
<b>Éclats de blé</b>	Grains de blé entiers sommairement broyés	Sac 15 kg
<b>Éclats de seigle</b>	Grains de seigle entiers sommairement broyés	Sac 15 kg
<b>Éclats de fleurage</b>	Semoule de blé bio vêtue. Parfait pour le fleurage	Sac 5 kg
<b>Flocons 4 céréales</b>	Parfait en topping (blé, seigle, épeautre, avoine)	Sac 1,5 kg
<b>Gros son de blé</b>	Apport de fibres, couleur et goût dans une recette	Sac 5 kg
<b>Gros son de seigle</b>	Apport de fibres, couleur et goût dans une recette	Sac 5 kg
<b>Semoule de seigle</b>	Parfait pour le fleurage en boulangerie et pour les recettes italiennes	Sac 5 kg
<b>Éclats de chanvre</b>	Sac sous vide. Farine de chanvre pur	Sac 20 kg

## GRAINES

	Descriptif	Conditionnement
<b>Harmonie 5 graines</b>	Tournesol, lin brun, millet, lin jaune, pavot	Sac 5 kg
<b>Lin doré</b>	En topping ou en inclusion	Sac 5 kg
<b>Sésame</b>	En topping ou en inclusion	Sac 5 kg
<b>Pavot bleu</b>	En topping ou en inclusion	Sac 5 kg
<b>Courge</b>	En topping ou en inclusion	Sac 5 kg
<b>Tournesol décortiqué</b>	En topping ou en inclusion	Sac 25 kg
<b>Graines de chanvre toastées</b>	En topping ou en inclusion	Sac 5 kg
<b>Millet</b>	En topping ou en inclusion	Sac 5 kg

## FRUITS

	Descriptif	Conditionnement
<b>Cerneaux de noix</b>	Demi-cerneaux à utiliser en boulangerie comme en pâtisserie	Sac 10 kg
<b>Noisettes entières</b>	A utiliser en boulangerie comme en pâtisserie	Sac 10 kg
<b>Raisins</b>	En inclusion en boulangerie ou en pâtisserie	Sac 12,5 kg
<b>Abricots demi-fruits</b>	En inclusion en boulangerie ou en pâtisserie	Sac 5 kg
<b>Figues demi-fruits</b>	En inclusion en boulangerie ou en pâtisserie	Sac 5 kg
<b>Cranberries</b>	En inclusion en boulangerie ou en pâtisserie	Carton 5 kg

## INGRÉDIENTS TOASTÉS / TORRÉFIÉS

	Descriptif	Conditionnement
<b>Farine de gaude</b>	Farine de maïs toasté	Sac 15 kg
<b>Farine de seigle toasté</b>	Apporte une touche de couleur et de goût « toasté » à vos pains de campagne ou bien de seigle	Sac 5 kg
<b>Farine de blé malté torréfié (noir)</b>	Apporte une touche de couleur et un goût prononcé à vos pains	Sac 5 kg