

# NOTRE OFFRE

FARINES &  
INGRÉDIENTS



Mise à jour : 01/2024

# Moulin **Bourgeois**



## EDITO

---

”

**Bienvenue dans  
notre catalogue.**

Vous trouverez ici un large choix de matières premières conventionnelles et biologiques, pour élaborer une **gamme boulangère faite maison**, qui vous ressemble, vous distingue, et plait à votre clientèle.

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.

Parmi tous ces produits, tous font l'objet d'un sourcing exigeant. Les céréales sont 100% française, estampillées EQB, Label Rouge ou Biologique.

Toutes sont écrasées par nos soins, sur cylindres ou sur meules de pierre, à Verdelot. Un moulin est réservé pour les moutures biologiques.

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

*David et Julien Bourgeois*

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

## BLÉ

TRADITION FRANÇAISE	Descriptif	Conditionnement
<b>Reine des blés - EQB</b>	Farine T65 – farine de blé pour tradition française	Sac 25 kg
<b>La Marcelle - EQB</b>	Farine T65 – farine de blé pour tradition française	Sac 25 kg
<b>La Sauvage - Label Rouge</b>	Farine T65 – farine de blé pour tradition française	Sac 25 kg
PAIN COURANT	Descriptif	Conditionnement
<b>Millésime - EQB</b>	Farine T65	Sac 25 kg
FARINE POUR PRODUITS ITALIENS	Descriptif	Conditionnement
<b>Bella Lucia - EQB</b>	Farina tipo «00» (sans additif)	Sac 10 kg
MEULE	Descriptif	Conditionnement
<b>Tour de meule T150</b>	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
<b>Tour de meule T80 - Label Rouge</b>	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
PÂTISSÈRE	Descriptif	Conditionnement
<b>Farine T45 - EQB</b>	Farine pour croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, viennoiseries diverses	Sac 25 kg
<b>Gruau T55 - EQB</b>	Farine pour brioches, pains au lait, gâches, panettones, tartes de Noël...	Sac 25 kg
<b>Feuilletage T55 - EQB</b>	Farine pour Mille-feuilles, galette des Rois, petits fours salés...	Sac 25 kg

## SEIGLE

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

## AUTRES CÉRÉALES

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

## PRÉPARATIONS

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

### BAGUETTE TYPÉE

	Descriptif	Conditionnement
<b>Bel Air*</b>	Farine de blé, germe de maïs toasté, farine de blé malté toasté	Sac 25 kg

### RUSTIQUE

	Descriptif	Conditionnement
<b>Charpentier</b>	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
<b>Fantine</b>	Farine de blé, farine de maïs toasté, levain de blé sec, farine de blé malté toasté, extrait de malt	Sac 25 kg
<b>Campagne</b>	Farine de blé, farine de seigle et levain de seigle sec	Sac 25 kg
<b>Vaillant</b>	Farine de blé, farine de sarrasin, farine de seigle, blé malté toasté	Sac 25 kg

# PRÉPARATIONS

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

## GRAINES

	Descriptif	Conditionnement
<b>Baguette des prés</b>	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
<b>Pain Baltik</b>	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

## PÂTISSIER

	Descriptif	Conditionnement
<b>Coquille (brioche)</b>	Farine de blé, sucre, poudre de beurre, poudre de crème	Sac 25 kg
<b>Brioche moelleuse</b>	Farine de blé, sucre, œufs, poudre de crème	Sac 25 kg
<b>Pain de mie «anglais» et bun's</b>	Farine de blé, farine fève, sucre, levain de blé	Sac 15 kg

## NUTRITION

	Descriptif	Conditionnement
<b>Son - fibres</b>	Farine de blé, son de blé bio, éclats de blé bio	Sac 25 kg
<b>Complet</b>	Farine de blé, son de blé bio, malt d'orge torréfié	Sac 25 kg
<b>Bienveillant</b>	Farine de blé, fibres d'avoine pour pain riche en fibres	Sac 25 kg
<b>Free Bread</b>	Farine de riz, féculé de pomme de terre, farine de maïs toasté	Sac 15 kg

## PLAISIR GOURMAND

	Descriptif	Conditionnement
<b>El'Maïs</b>	Farine de blé, farine de maïs, maïs extrudé et graines de tournesol	Sac 15 kg
<b>Pain du sud</b>	Farine de blé et semoule de blé dur	Sac 25 kg



# INGRÉDIENTS POUR TOPPING ET INCORPORATION

## FRUITS

	Descriptif	Conditionnement
<b>Figues - abricots</b>	Source de créativité, de goût et de valeur pour beaucoup de pains et de pâtes levées	Seau 5 kg
<b>Fruits rouges</b>	Fraises, cranberries, myrtilles. Source de créativité, de goût et de valeur pour beaucoup de pains et de pâtes levées	Seau 5 kg
<b>Fruits et noisettes</b>	Raisins blonds, cranberries, abricots, mangues, noisettes. Donne du croquant, de la couleur et de la gourmandise	Seau 5 kg
<b>Raisins - noisettes - pistaches</b>	Source de créativité, de goût et de valeur pour beaucoup de pains et de pâtes levées	Seau 5 kg

## LEVAIN

	Descriptif	Conditionnement
<b>Éclats de levain</b>	Levain désactivé liquide. Se conserve à température ambiante	Bidon de 5 kg

# INGRÉDIENTS POUR TOPPING ET INCORPORATION

## GRAINES

	Descriptif	Conditionnement
<b>Flocons d'avoine</b>	Parfait pour le topping	Sac 5 kg
<b>Harmonie 3 graines</b>	Tournesol, lin brun, lin jaune	Sac 5 kg
<b>Harmonie 5 graines</b>	Lin brun, lin jaune, sésame, pavot bleu, millet (pour la baguette de tradition)	Sac 5 kg
<b>Harmonie scandinave</b>	Sésame, tournesol, lin brun, millet, flocons d'orge (pain Baltik ou Olaf)	Sac 6 kg
<b>Éclats du sud</b>	Graines de tournesol, olives noires, graines de nigelle, tomates, zaatar, ail	Seau 4 kg
<b>Lin jaune</b>	En topping ou dans les recettes	Sac 5 kg
<b>Lin brun</b>	En topping ou dans les recettes	Sac 5 kg
<b>Pavot bleu</b>	En topping, idéal pour les baguettes de tradition	Sac 5 kg
<b>Sésame</b>	En topping, idéal pour les baguettes de tradition	Sac 5 kg
<b>Tournesol</b>	Donne de la tendreté et un goût agréable à vos recettes	Sac 5 kg

## CÉRÉALES

	Descriptif	Conditionnement
<b>Éclats de fleurage</b>	Semoule de blé dur. Parfait pour le fleurage, notamment des traditions ou de la Bel Air	Sac 15 kg
<b>La Garenne (semoule de blé dur)</b>	En incorporation dans la pâte pour certaines recettes	Sac 25 kg
<b>Farine fine de blé dur</b>	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
<b>Éclats de malt</b>	Blé malté toasté concassé (topping le Bienveillant)	Sac 5 kg
<b>Farine de germe de blé</b>	Donne du moelleux et une texture agréable au pain	Sac 5 kg
<b>Farine de blé malté toasté</b>	Apporte une touche de couleur et de goût « sucré » à tous vos pains	Sac 25 kg
<b>Sirop de malt</b>	Extrait de malt en sirop	Bidon 10 kg

## SUCCESS (améliorants)

	Descriptif	Conditionnement
<b>Success teknik</b>	Améliorant anti cloque destiné à la fabrication en pousse contrôlée	Sac 10 kg
<b>Success optim</b>	Améliorant destiné à la fabrication de pains spéciaux en direct ou en froid	Sac 10 kg
<b>Success viennoiserie</b>	Améliorant destiné à la fabrication de viennoiseries	Sac 10 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 BIOLOGIQUES

## BLÉ

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

## SEIGLE

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

## ÉPEAUTRE

	Descriptif	Conditionnement
<b>Épeautre T80 Bio</b>	Farine d'épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
<b>Épeautre T110 Bio</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) Bio</b>	Farine de petit épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
<b>Blés paysans T80 Bio</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 Bio</b>	Farine de blé dur ancien écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
<b>Variété pure - Rouge de Bordeaux Bio</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 Bio</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) Bio</b>	Farine de blé T150, farine de blé T80, éclats de blé	Sac 25 kg
<b>Pain norvégien Bio</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 Bio</b>	Farine de chanvre, farine de blé T65, graines de chanvre toastées	Sac 15 kg
<b>Pain de la Forêt Noire Bio</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 Bio</b>	Farine d'épeautre T110, farine d'engrain, levain d'épeautre et éclats d'épeautre	Sac 15 kg
<b>Pain de la Roche Bio</b>	Farine de blé T80, farine de seigle T130 et levain de seigle	Sac 15 kg
<b>Pain au maïs Bio</b>	Farine de blé T65, farine de maïs, maïs soufflé, graines de tournesol, matière grasse végétale (tournesol), fibres d'avoine, épices	Sac 15 kg

## AUTRES FARINES

	Descriptif	Conditionnement
<b>Farine de riz Bio</b>	L'une des farines sans gluten les plus utilisées	Sac 5 kg
<b>Farine de sarrasin Bio</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 Bio</b>	Farine au goût typé et sucré	Sac 5 kg
<b>Farine de maïs Bio</b>	Apporte de la couleur et naturellement sans gluten	Sac 5 kg

# INGRÉDIENTS POUR TOPPING ET INCORPORATION

## CÉRÉALES

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

## FRUITS

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

## GRAINES

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

## INGRÉDIENTS TOASTÉS / TORRÉFIÉS

	Descriptif	Conditionnement
<b>Farine de gaude Bio</b>	Farine de maïs toasté	Sac 15 kg
<b>Farine de seigle toasté Bio</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) Bio</b>	Apporte une touche de couleur et un goût prononcé à vos pains	Sac 5 kg