

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

SEIGLE

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

AUTRES CÉRÉALES

MEULE	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

INGRÉDIENTS POUR TOPPING ET INCORPORATION

INGRÉDIENTS TOASTÉS / TORRÉFIÉS

	Descriptif	Conditionnement
Farine de blé malté toasté	Apporte une touche de couleur et de goût « sucré » à tous vos pains	Sac 25 kg

SEL

	Descriptif	Conditionnement
Gros sel de Guérande	Parfait pour les pains de meule, notamment les grosses pièces	Sac 25 kg
Sel fin de Guérande	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
Blé T65 Bio	Farine T65 (pour pain de tradition française)	Sac 25 kg
Blé T80 Bio	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Blé T110 Bio	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Blé T150 Bio	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Bella Lucia Bio	Farine Tipo «0»	Sac 10 kg
Pâtissière Bio	Adaptée à la fabrication de viennoiseries et pâtes levées	Sac 25 kg
Gruau Bio	(Sans additif) Adaptée à la fabrication de viennoiseries et pâtes levées	Sac 25 kg

SEIGLE

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

ÉPEAUTRE

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

VARIÉTÉS ANCIENNES

	Descriptif	Conditionnement
Engrain bise (ou petit épeautre) Bio	Farine de petit épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Blés paysans T80 Bio	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 T110 Bio	Farine de blé dur ancien écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg

INGRÉDIENTS POUR TOPPING ET INCORPORATION

INGRÉDIENTS TOASTÉS / TORRÉFIÉS

	Descriptif	Conditionnement
Farine de gaude Bio	Farine de maïs toasté	Sac 15 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 5 kg