

Les Farines Multicéréales

7 CEREALES

Pour un pain **multicéréales à mie claire**. Farines de froment terroir, seigle, épeautre, son de froment, farines de sarrasin, avoine, orge et riz.

Le pain santé par excellence : riche en avoine et donc en fibres solubles, en calcium et magnésium. Pour un pain multicéréales riche à mie claire.

Farine de froment terroir, semoule d'avoine, farine de seigle, son de froment et d'avoine, seigle égrugé, graines de tournesol, flocons d'avoine, graines de millet et de lin, épeautre égrugé, flocons de seigle et de froment, semoule de maïs et soja égrugé.

Tout le naturel des champs dans ce pain aux graines de tournesol. Farine de froment et de seigle, graines de tournesol et de lin, cosses de pois et graines de sésame.



SANA



NATURAL

MULTIKORN 10

Pain multicéréales foncé et léger aux saveurs multiples distillées par l'alliance subtile de céréales et de graines : farines de froment, semoule de froment, flocons d'avoine, millet décortiqué, flocons de seigle, pépins de tournesol, graines de lin décortiqués, sons de blé, semoule de soja, graines de sésame décortiqués et malt d'orge torréfié.

TOPKORN

Délicieux multicéréales foncé : Farine de froment et de seigle terroir, semoule d'avoine, soja égrugés, graines de lin, de tournesol et de millet, cosses de pois.

CEREALMIX

Multicéréales à mie foncée et dense, composé de farine de froment terroir, seigle égrugé, froment égrugé, farine de seigle, semoule de maïs, farine d'orge, farine et semoule d'avoine, flocons et grains de millet, graines de sésame et de lin.

Les Spécialités Françaises

Amateurs de pâtes douces, d'hydratation élevée, de mie crème et alvéolée : ceci est pour vous.

MIRABELLE

Farine à baguettes de **tradition française** conseillée pour de longs pointages. Elle accepte une hydratation importante et donne une mie crème. Autolise, poolish, levain ...

BANOU (PLUS)

Farine de froment de grande qualité sans fève pour baguettes. Fleuron de la gamme pour sa tolérance, sa croustillance, sa mie crème et son léger de goût de noisette si apprécié.

FERMENTINE

Pour vos baguettes à l'ancienne : froment, seigle et épeautre, le tout en fine mouture.
Mie bise et très alvéolée en cas de poolish.



Les Spécialités Italiennes

Tant de saveurs méditerranéennes à notre portée ...

PANINO

A base de semoule de blé dur, développée pour la fabrication des pains du Sud à la mie fortement alvéolée et à l'hydratation élevée : **ciabattas**, pains à la semoule, pains soleil.

VESUVIO

Blés sélectionnés pour la panification caractéristique des **pizzas**.

SEMOULE 01

Un mélange optimal de différentes variétés de blé dur donne à ce produit les caractéristiques attendues pour l'élaboration des **pâtes** : qualité des protéines et couleur jaune ambre.

