

Nos farines biologiques

Blé	<p>Farine de blé bio T55</p> <p>Farine de blé bio T65 de Tradition Française</p> <p>Farine Meulblé bio bise (tx cendre 0,8 a 1,1%)</p> <p>Farine Meulblé bio T110</p> <p>Farine Meulblé bio T150 et intégrale</p>
Khorasan	Farines de Khorasan blanche, bise et T150 bio
Seigle	<p>Meuseigle bio T130</p> <p>Meuseigle bio T170</p>
Grand épeautre	Farines de grand épeautre blanche, bise et intégrale bio
Petit épeautre	Farines de petit épeautre blanche, bise et intégrale bio
Nos spécialités	<p>Farine Meule Graines bio <i>(Composition : farine de blé bio bise, graines de lin brun bio, graines de sésame blond complet bio, graines de millet bio décortiquées, graines de pavot bio)</i></p> <p>Farine Meule Céréales / Flocons bio <i>(Composition : farine de blé bio T65, farine de Seigle bio T130, flocons d'orge bio, flocons d'avoine bio, flocons de riz bio, farine de maïs torréfié bio)</i></p> <p>Farine de nos campagnes : La Typée bio <i>(Composition : farine de blé bio T65, levain de blé dévitalisé déshydraté, farine de sarrasin fermentée dévitalisée déshydratée)</i></p> <p>Farine de nos campagnes : Graines bio <i>(Composition : farine de blé bio T65, graines de lin brun bio, graines de sésame blond complet bio, graines de millet bio décortiquées, graines de pavot bio, levain de blé dévitalisé déshydraté, farine de sarrasin fermentée dévitalisée déshydratée)</i></p>
Sarrasin	Farine de sarrasin bio bise
Maïs	<p>Farine de maïs bio intégrale</p> <p>Farine de gaudes bio (maïs torréfié)</p>
Châtaigne	Farine de châtaigne bio intégrale
Riz	Farine de riz bio intégrale
Pauvre en gluten	Préparation pains bio : riz / châtaigne / sarrasin

Nos produits complémentaires

Graines	Graines de lin brun bio Graines de lin doré bio Graines de sésame blond bio Graines de millet bio Graines de pavot bio Graines de tournesol bio Graines de courge bio Mélange de graines bio
Flocons	Flocons d'orge bio Flocons de riz bio Petits flocons d'avoine bio
Semoules	Semoule de maïs instantanée bio Semoule vêtue de blé bio
Son	Remoulage bio Son bio
Autres	Sel marin Levain bio

Conditionnement: Sacs papier/ sur palette Europe filmée, panachée
DLUO: 6 mois, à conserver au frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité
Démarche Qualité: HACCP, Certification IFS Food version 6
Organisme de contrôle: ECOCERT SAS - F-32600 L'ISLE JOURDAIN

Notre équipe commerciale se tient à votre entière disposition pour tout renseignement !

Moulin Marion

37 impasse du Moulin Gaillard - 01290 Saint Jean sur Veyle

Tel. 03 85 23 98 50

Fax. 03 85 31 72 64

contact@moulinmarion.fr

www.moulinmarion.fr