

Les farines panifiables

Tradition :

Composition conforme au décret de 1993 ouvrant droit à l'appellation de "Pain de Tradition". Grandes qualités gustatives et très bonne conservation.



Faveur :

Farine T65, de grande qualité. Par l'incorporation de levain de blé déshydraté et de levain de germe de blé déshydraté dans la farine et, grâce à une fermentation longue, les arômes du pain sont accentués, la croûte épaisse croustille et la conservation est exceptionnelle. Deux méthodes de fabrication conseillées : en direct et en froid.



Prestige :

Farine de haute gamme, type 65, sans fève, renforcée en protéines, qui permet la fabrication d'un pain de goût, à la mie crème. Idéale pour travail en chambre de fermentation.



Blondie :

Farine de blés spécialement sélectionnés, sans fève, de type 65. Apporte souplesse et tolérance à la fabrication. Bon volume.



Bouton d'or :

Farine sans fève de type 55. Idéale pour le travail en direct. Bonne tolérance.



Gentiane :

Farine de qualité, type 55. Un produit avec une mie bien alvéolée. Permet un travail facile et régulier.



MOULINS
Dumée