

Farines biologiques



<p>Blé <i>Origine France</i></p>	<p>T55 T55 de force T65 de tradition française T65 de force T80 Meulblé bise Meulblé T110 Meulblé bio T150 Population bise</p>
<p>Blé dur <i>Origine France</i></p>	<p>Semoule Fleurage</p>
<p>Nos spécialités <i>Origine France Graines et farines Origine UE et non UE</i></p>	<p>Meulgraines Manitoba Lievitati Nørdika (10 kg) Le maïs (10 kg)</p>
<p>Seigle <i>Origine France*</i></p>	<p>Meulseigle T130 Meulseigle T170</p>
<p>Khorasan <i>Origine France ou Italie*</i></p>	<p>Khorasan intégrale Khorasan bise</p>
<p>Grand épeautre <i>Origine France*</i></p>	<p>Grand épeautre blanche Grand épeautre bise Grand épeautre intégrale</p>
<p>Petit épeautre <i>Origine France*</i></p>	<p>Petit épeautre bise Petit épeautre intégrale</p>
<p>Naturellement sans gluten <i>Origine France</i></p>	<p>Sarrasin Riz Maïs Gaudes (maïs torréfié) Châtaigne Riz/ Châtaigne/ Sarrasin Millet Pois chiche</p>
<p>Votre recette</p>	<p>Création de votre recette - sur demande</p>



Gamme complémentaire bio

<p>Graines <i>Origine France</i></p>	<p>Courge Lin brun Lin doré Millet Tournesol Sarrasin décortiqués Pavot Flocon d'avoine Mélange de graines (quinoa, lin brun, lin doré, tournesol, millet) Mélange de graines germées (millet, blé, avoine, lentille)</p>
<p>Autres <i>Origine France</i></p>	<p>Son Remoulage Sel de mer fin Camargue Gros sel gris de Guérande Complément de panification bio Autres produits sur demande...</p>

Conditionnement : Sacs papiers/ 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 7
 Organisme de contrôle : ECOCERT SAS - F-32600 L'ISLE JOURDAIN

*Les origines indiquées ne sont pas contractuelles et peuvent être amenées à varier au gré des approvisionnements

NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE SE TIENT À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION POUR TOUT RENSEIGNEMENT !

NOM	TEL	E-MAIL	DEPARTEMENT
Landry MACON	06 99 81 11 80	landrymacon@moulinmarion.fr	01 / 21 / 25 / 39 / 58 / 71 / 73 / 74
Steven LONGERE	06 84 69 27 09	slongere@moulinmarion.fr	03 / 07 / 26 / 38 / 42 / 43 / 63 / 69
Olivier PICARD	06 45 78 16 30	opicard@moulinmarion.fr	Autres départements