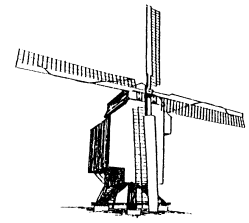


MOULIN DE MOULBAIX

LISTE DE NOS FARINES



FARINES BLANCHES ARTISANALES:

FARINE DE FROMENT INDIGENE 11/560	Farine pour pains blancs à mie serrée
FARINE DE FROMENT BLANCHE 11.5/680	Farine pour pains blancs et pâtisseries
FARINE DE FROMENT BLANCHE 12.5/680	Farine pour les fines pâtisseries
FARINE DE FROMENT BLANCHE NATURE +	Farine blanche pour pains issue de la culture biologique

FARINES BLANCHES SPECIALITES:

GRAND MAMAN	Farine de froment, d'épeautre et de seigle. Mie blanche
BAGUETTES	Farine très fine pour les baguettes, sandwiches, brioches, ...
BAGUEPI	Farine tradition française pour baguettes
PISTOLET	Farine de froment, gluten de blé. Pour la réalisation de pistolets croquants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.
FIBRE BLANC	Farine pour pain blanc avec autant de fibres qu'un pain complet. Fibres alimentaires naturelles et germes de blé.

FARINES ARTISANALES MOULUES SUR PIERRE :

FROMENT INTÉGRALE 100%	Fine mouture de froment avec sons pour pains complets riches en fibres et vitamines
FROMENT BLUTÉE À 80%	Farine tamisée pour pains demi gris à mie serrée
FROMENT BLUTÉE À 70%	Farine tamisée pour pains campagnards, pizzas, crêpes,...
FROMENT NATURE + INTÉGRALE 100% ,80% OU 70%	Farines de froment grises issues de cultures biologiques
ÉPEAUTRE INTÉGRALE 100%, BLUTÉE À 70% OU BLANCHE	Le pain d'épeautre est d'origine ardennaise, goût typique
EPEAUTRE NATURE + INTEGRALE 100%, 80% OU BLANCHE	Farines d'épeautre issues de culture biologiques
SEIGLE INTÉGRALE 100% OU BLUTÉE À 70%	Farine à travailler avec une autre farine, donne au pain une excellente conservation
6 CÉRÉALES	Farine composée de froment, seigle, épeautre, orge, avoine et maïs pour pains demi gris
SARRASIN	Farine de blé noir, recommandée pour les crêpes

AUTRES SPECIALITES EN FARINES

BISE ET FLOCONS	Farine légèrement grise avec flocons de blé
ABBAYE	Pain légèrement gris avec des brisures de froment
OTENTICA	Farine pour la préparation d'un pain de campagne français. Odeur et goût exceptionnels grâce aux levains de seigle et de blé. Pour baguettes, bignous, ciabattas,

INTEGRALE FINE OU GROSSE MOUTURE	Farine de froment partiellement intégrale. Demi-gris.
9 CEREALES	Farines de froment, d'avoine, de seigle, de maïs, sons, millet, graines de lin, de tournesol et flocons de soja. Moyennement gris
13 CÉRÉALES	Farine composée de 13 céréales et graines : froment, seigle, épeautre, avoine, orge, soya, maïs, sarrasin, graines de lin brune et jaune, riz, sésame, tournesol. Pain très riche en fibres pour un meilleur transit intestinal et contenant de nombreux sels minéraux.
MULTICEREALES NATURE +	Farine multi céréales avec sésame, lin brun, flocons de seigle, tournesol et levain de seigle dévitalisé. Pour la réalisation de délicieux pains spéciaux aux céréales et graines issues de la culture biologique.
CEREFORM	Farine composée de céréales et graines (avec flocons de blé et seigle toastés) Pain à mie foncée riche en minéraux, protéines et vitamines
DOLMEN	Farine de froment, de seigle, graines de lin et de tournesol. Pain à mie très foncée au goût original de noisettes grillées
PRAIRIE	Farine de 70% froment et 30% de céréales et graines : farine de froment, sons, froment, avoine, seigle, farine de maïs, semoule de maïs, graines de lin, flocons d'avoine, gluten et malt de seigle. Grise.
FOREST	Farine multi céréales très foncé, arôme agréable et prononcé
NIA	Farine de froment, de seigle, d'orge, graines de lin, tournesol, soya, flocons de maïs, germes de blé, malt. Multicéréales, mie très foncée.
SOYA	Farine de soya et de froment Pain au goût remarquable et d'excellente valeur nutritive
NINA	Farine de froment blanche et de 25% de levain naturel de seigle. Pain légèrement gris au bon goût de levain.
PAIN SOLEIL	Farines de froment, de seigle, de soya, de tournesol avec levain et lait battu en poudre. Pain allemand typique, demi-gris.
OMEGRAN	Farine pour pain demi-gris, léger, multi graines, enrichi en acides gras oméga 3. (flocons de soja, graines de sésame et graines de chia et lin, sons d'avoine)
PAIN CHASSEUR	Farines de froment et de seigle, enrichis d'un savoureux mélange de fèves de soja, de graines de tournesol et de lin, demi-gris.
SILHOUET	Farines de froment et de seigle, intégral, riche en

fibres et à conseiller pour toute diète amaigrissante

MALT & NUT	Farine pour la préparation de pains aux noix. Mélange équilibré de farine de froment, de noix, de malt grillé et de farine intégrale de seigle. Mie moelleuse et de longue conservation
ORGE	Farine d'orge et de froment. Légèrement gris Pain riche en fibres, mie moelleuse et croûte croquante.
AVOINE	Farine d'avoine et de froment. Demi-gris.
PAIN DE MAIS	Mélange délicieusement léger et moelleux. Farine de maïs agrémentée de maïs extrudés, grains de blé, de soja et de tournesol. Mie jaune
PAIN DES BOIS	Farines de froment et de seigle, pain demi-gris. Mouture fine. (suggestion : ajouter des cranberries)
SEMOULE DE BLE DUR	Pour la préparation de pâtes italiennes
SANDWICH	Farine prête à l'emploi pour sandwiches, cramiques, brioche
MAYA	Farine de froment, de soya, graines de tournesol, de lin, de sésame. Gros morceaux de graines apportent arôme et croustillant. Pain demi-gris
COUNTRY	La pleine saveur de l'avoine! Ce nouveau pain d'avoine est superbement composé. Le plein arôme de l'avoine dans le pain COUNTRY veille à la parfaite harmonie avec le malt de brasserie, pour une nouvelle saveur entière.
SYNERGIE	Farine d'épeautre au sel iodé agrémenté de graines de potiron, de tournesol et de lin. Pain moelleux à la mie foncée. Riche en vitamines et minéraux.
SYNERGIE CHIA	Farine d'épeautre au sel iodé enrichie de graines de lin et graines de chia riches en acides gras oméga-3. Pain moelleux demi-gris.
VITA KORN	Farine multicéréales et graines : farine de froment, d'orge, de sarrasin, d'avoine, d'épeautre et de riz. Graines de tournesol, de lin brun et jaune, de sésame et flocons de soja. Pour un pain généreux en goût, à la saveur maltée et légèrement acidulée.
PAVE ALLEMAND	Farine d'épeautre complet. Pain de caractère, type allemand, très foncé et à la mie serrée.
PROBODY	Farine d'épeautre complet et de soja. Contient moins de glucides et plus de protéines. Pain foncé à la mie serrée.
CHATAIGNE-FIGUE-NOISETTE	Farines de blé, de seigle et de châtaigne. Pain alliant un agréable goût de châtaigne à la douceur de la figue et à la richesse de la noisette.
BRIOCHE EXTRA	Préparation prête à l'emploi pour la fabrication de

PAIN AU MIEL

brioche à la mie légère et savoureuse, au goût sucré et fondant.

Farine de blé, semoule de blé dur, paillettes de miel.
Pain original, parfumé, à la croûte croustillante et à la mie moelleuse.

SEIGLE CITRON

Farine de seigle, de blé et d'orge avec écorces de citron. Idéal pour un pain festif et original. Pain demi gris

SEIGLE BAVAROIS

Farine de blé et de seigle avec levain de seigle et de froment dévitalisés. Pain spécial riche en seigle, typé tant en couleur qu'en saveur de mie. Pain foncé

PAIN MUESLI

Farine de blé et d'orge agrémentés de fruits secs, de flocons d'avoine et graines de tournesol. Pain spécial délicieux et énergétique alliant un agréable goût de noisette à la richesse des fruits.

MELIOR BISCUIT

Farine prête à l'emploi pour réaliser les gâteaux de savoie

DIVERS MIX SANS GLUTEN

Préparations de farines destinées aux personnes intolérantes au gluten

FARINE DE MAIS,

FARINE DE SOJA PURE

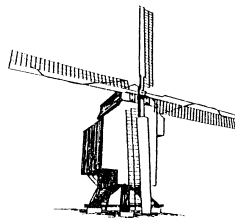
FARINE DE RIZ,

FARINE DE CHATAIGNE

FARINE D'ORGE PURE

FARINE D'AVOINE PURE

FARINE DE QUINOA



Le moulin de Moulbaix
20 rue du moulin de Moulbaix
7812 Moulbaix

Téléphone : 068/282791

Adresse mail : moulindemoulbaixesky.net.be

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h15 et de 13h15 à 18h
Le samedi de 8h30 à 16h