

Nos farines

A partir du 14 mars 2024

 Pas de paiement par carte bancaire



 Vente directe sur commande la veille par téléphone ou

Farines de céréales

(blé, blé noir, seigle, épeautre, avoine)	500 g (Prix /sachet)	1 kg (Prix/sachet)	3 kg / 5 kg (Prix €/kg)	Tarif du sac
FARINE FROMENT T55	0,90	1,60	1,40	30,00 € (25 kg)
FARINE FROMENT <i>FESTIVAL</i> (pour pain) T65 (certifiée <i>Socle*</i>)			1,40	30,00 € (25 kg)
FARINE FROMENT COMPLETE T150			1,40	31,00 € (25 kg)
FARINE SEIGLE COMPLETE T170			1,40	31,00 € (25 kg)
FARINE DE BLE NOIR breton IGP	1,50		2,50	60,00 € (25 kg)
FARINE DE BLE NOIR semi-complète breton IGP	1,50		2,50	60,00 € (25 kg)
CREME D'AVOINE BIO (Moulin Keranot)	1,70			
FARINE FROMENT T55 BIO (Moulin Epron)			1,70	40,00 € (25 kg)
FARINE FROMENT T80 BIO (Moulin Epron)			1,70	40,00 € (25 kg)
FARINE FROMENT T150 BIO (Moulin Epron)			1,70	40,00 € (25 kg)
FARINE D'EPEAUTRE T65 (Grand Epeautre)			2,30	53,00 € (25 kg)
SEMOULE DE BLE DUR			1,40	31,00 € (25 kg)

Farines Pains Spéciaux > sans sel ajouté

	3 kg / 5 kg (Prix €/kg)	Tarif du sac
FESTI CAMPAGNE (certifiée <i>Socle*</i>)	1,70	40,00 € (25 kg)
FESTIVAL CHAMPÊTRE (certifiée <i>Socle*</i>)	1,70	40,00 € (25 kg)
FESTI CEREALES (certifiée <i>Socle*</i>)	2,00	47,00 € (25 kg)
FESTI MAIS (certifiée <i>Socle*</i>)	3,00	
OMEGA 3 - GRAIN DE FORME (certifiée <i>Socle*</i> et <i>Bleu Blanc Cœur</i>)	2,70	25,00 € (10 kg)
FORTIPAIN (certifiée <i>Socle*</i>)	3,80	37,00 € (10 kg)

Issues

	3 kg / 5 kg (Prix €/kg)	Tarif du sac
SON GROS (pour les animaux)	0,50	13,00 € (35 kg)
SON FIN	0,50	
COSES DE BLE NOIR (paillis végétal)		13,00 € (30 kg)
COSES D'AVOINE (paillis végétal)		11,00 € (25 kg)

Grains

	3 kg / 5 kg (Prix €/kg)	Tarif du sac
BLE EN GRAINS	0,70	14,00 € (25 kg)
GRENAILLE – BLE CASSE (pour les poules)		7,00 € (25 kg)

*Certification *Socle Festival* :
farines boulangères
sans ingrédient de synthèse, à
base de blé sans insecticide de
stockage – la farine *Festival* est
sans gluten ajouté.

Horaires d'ouverture : du Lundi au Vendredi – 9h-12h / 13h30-18h

Minoterie Francès - Le Moulin Neuf - 29820 BOHARS – 02 98 03 57 63

www.minoterie-frances.com – contact@minoterie-frances.com

Nos farines



A partir du 14 mars 2024



Pas de paiement par carte bancaire

Certifications Qualité

Notre moulin est engagé depuis 2009 dans une démarche qualité et est audité 11 fois par an pour nos 5 certifications : **Label Rouge**, **IGP Farine de blé noir de Bretagne**, **distribution Bio**, **GMP+ issues**, **Socle Festival** (farines boulangères sans ingrédient de synthèse, à base de blé sans insecticide de stockage).

Les mesures prises profitent à toutes nos fabrications. Nos grains de blé, blé noir et seigle sont « sans insecticide de stockage ». Aucun traitement phytosanitaire même bio n'est autorisé dans nos locaux et nos circuits.



Conseils pour la préparation de vos pains : ajoutez la qté de sel souhaité, 18 g de levure fraîche (ou 6 g de levure sèche) pour 1 kg de farine, hydratez à 60% minimum (600 g d'eau pour 1 kg de farine), cette quantité dépend du matériel, des conditions hygrométriques, température, de la recette et des temps de fermentation à suivre, des farines. Attention : le sel réduit le pouvoir ferment de la levure : ne pas les mettre en contact direct au démarrage. Veillez à la température de base (T°C eau + farine + local = 48-50°C) et en fin de pétrissage (<24-25°C).



La durée de conservation de nos farines est d'environ 3 mois après l'achat, dans un endroit frais et sec. Cette durée est une indication liée au risque de développement d'insectes.



GPS : certains GPS ne trouvent pas « Le Moulin Neuf » à « Bohars ». Dans ce cas, entrer « chemin de Kerléguer » sur la commune de « Brest ». Vous arriverez à côté du lieu-dit.



Nos farines pour « pains spéciaux »

Nos préparations sont **SANS SEL ajouté**

FESTI CAMPAGNE	Farines de blé et de seigle (8%), farine d'orge maltée torréfiée, gluten de blé, jus d'acérola, enzymes du blé, fibres de psyllium.
FESTIVAL CHAMPETRE	Farines de blé, d'orge maltée torréfiée, graines de tournesol, gluten de blé, jus d'acérola, enzymes du blé, arôme céleri, fibres de psyllium.
FESTI CEREALES	Farines de blé, d'orge, d'avoine, et de seigle, graines de lin brun, lin jaune, millet décortiqué, tournesol décortiqué, pavot, gluten de blé, jus d'acérola, enzymes du blé, fibres de psyllium, farine de seigle torréfié.
FESTI MAÏS	Farines de blé et de maïs, billettes de maïs, graines de tournesol, gluten de blé, fibres de psyllium, épices (curry), jus d'acérola, enzymes du blé.
OMEGA 3 (Grain de Forme)	 Farines de blé et de seigle, son d'avoine, graines et farine de lin, gluten de blé, graines de tournesol, flocons de blé malté, farines d'orge maltée torréfiée et de blé malté toasté, sucre, jus d'acérola, enzymes du blé.
FORTIPAIN	Farine de blé, semoule de blé dur, noisettes et amandes hachées grillées, germe de blé, gluten de blé, jus d'acérola, enzymes du blé.

Horaires d'ouverture : du Lundi au Vendredi – 9h-12h / 13h30-18h

Minoterie Francès - Le Moulin Neuf - 29820 BOHARS – 02 98 03 57 63

www.minoterie-frances.com – contact@minoterie-frances.com