

# Nos farines

A partir du 12 juin 2023



Pas de paiement par carte bancaire

Nos préparations\* passent progressivement en SANS SEL



 Vente directe sur commande la veille par téléphone ou mail pour le lendemain

## 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 FESTIVAL (pour pain) T65 (certifiée Socle*)			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\*

	3 kg / 5 kg (Prix €/kg)	Tarif du sac
FESTI CAMPAGNE (certifiée Socle*) > AVEC SEL	1,70	40,00 € (25 kg)
FESTIVAL CHAMPÊTRE (certifiée Socle*) > sans sel	1,70	40,00 € (25 kg)
FESTI CEREALES (certifiée Socle*) > sans sel	2,00	47,00 € (25 kg)
FESTI MAIS (certifiée Socle*) > AVEC SEL	3,00	
OMEGA 3 - GRAIN DE FORME (certifiée Socle* et Bleu Blanc Cœur) > sans sel	2,70	25,00 € (10 kg)
FORTIPAIN (certifiée Socle*) > AVEC SEL	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](http://www.minoterie-frances.com) – [contact@minoterie-frances.com](mailto:contact@minoterie-frances.com)

# Nos farines

A partir du **12 juin 2023**

 **Pas de paiement par carte bancaire**

Nos préparations\* passent  
progressivement  
en **SANS SEL**



## 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**, **IPG 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 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 »

Sel déjà incorporé à un dosage maîtrisé de 18 g/kg de farine, selon les préconisations de l'établissement public ANSES (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail).

<b>FESTI CAMPAGNE</b>	Farines de blé et de seigle (8%), farine d'orge maltée torréfiée, sel, gluten de blé, jus d'acérola, enzymes du blé, fibres de psyllium.
<b>FESTIVAL CHAMPETRE</b>	Farines de blé, d'orge maltée torréfiée, graines de tournesol, sel, gluten de blé, jus d'acérola, enzymes du blé, arôme céleri, fibres de psyllium.
<b>FESTI CEREALES</b>	Farines de blé, d'orge, d'avoine, et de seigle, graines de lin brun, lin jaune, millet décortiqué, tournesol décortiqué, pavot, sel, gluten de blé, jus d'acérola, enzymes du blé, fibres de psyllium, farine de seigle torréfié.
<b>FESTI MAÏS</b>	Farines de blé et de maïs, billettes de maïs, graines de tournesol, gluten de blé, sel, fibres de psyllium, épices (curry), jus d'acérola, enzymes du blé.
<b>OMEGA 3 (Grain de Forme)</b>	 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, sel, jus d'acérola, enzymes du blé.
<b>FORTIPAIN</b>	Farine de blé, semoule de blé dur, noisettes et amandes hachées grillées, germe de blé, gluten de blé, sel, 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](http://www.minoterie-frances.com) - [contact@minoterie-frances.com](mailto:contact@minoterie-frances.com)**