

Nos farines

A partir du 2 novembre 2020

 **Pas de paiement par carte bancaire**



 Vente directe uniquement **sur commande JUSQU'16H** 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)	Au sac (voir poids)
FARINE FROMENT T55	0,70	1,25	1,10	23,00 € (25 kg)
FARINE FROMENT FESTIVAL (pour pain)			1,10	23,00 € (25 kg)
FARINE FROMENT COMPLETE T150			1,10	23,00 € (25 kg)
FARINE SEIGLE COMPLETE T170			1,10	23,00 € (25 kg)
FARINE DE BLE NOIR breton IGP	1,25		2,10	50,00 € (25 kg)
FARINE DE BLE NOIR semi-complète breton IGP	1,25		2,10	50,00 € (25 kg)
CREME D'AVOINE	1,10		2,00	50,00 € (25 kg)
FARINE D'EPEAUTRE T65 (Grand Epeautre)			2,00	43,00 € (25 kg)
SEMOULE DE BLE DUR			1,10	23,00 € (25 kg)

Farines Pains Spéciaux (avec sel)

	3 kg / 5 kg (Prix €/kg)	Au sac (voir poids)
FESTI CAMPAGNE	1,40	32,00 € (25 kg)
FESTIVAL CHAMPÊTRE	1,40	32,00 € (25 kg)
FESTI CEREALES	1,70	40,00 € (25 kg)
FESTI MAIS	2,70	
OMEGA 3 - GRAIN DE FORME – <i>Bleu Blanc Coeur</i>	2,40	23,00 € (10 kg)
FORTIPAIN	3,00	28,00 € (10 kg)

 **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 anéantit 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.

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 2 novembre 2020

 **Pas de paiement par carte bancaire**



Issues


	3 kg / 5 kg (Prix €/kg)	Tarif sac (voir poids)
SON GROS (<i>pour les animaux</i>)	0,35	10,00 € (35 kg)
SON FIN	0,35	
COSES DE BLE NOIR		9,00 € (30 kg)

Grains

	3 kg / 5 kg (Prix €/kg)	Tarif sac (voir poids)
BLE EN GRAINS	0,40	9,00 € (25 kg)
GRENAILLE – BLE CASSE (<i>pour les poules</i>)		4,00 € (25 kg)

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).

FESTI CAMPAGNE	Farines de blé et de seigle (8%), farine d'orge, sel
FESTIVAL CHAMPETRE	Farines de blé, d'orge toastée et de tournesol concassé, sel
FESTI CEREALES	Farines de blé, d'orge, d'avoine, et de seigle, graines de lin jaune, lin brun, sésame toasté, millet, pavot, sel
FESTI MAÏS	Farines de blé et de maïs, billettes de maïs, graines de tournesol et épices (curry), sel
OMEGA 3 (Grain de Forme)	 Farines de blé et de seigle, son d'avoine, graines de tournesol et de lin brun, flocons de blé malté, farines de lin jaune et d'orge maltée et torréfiée, sel
FORTIPAIN	Farine de blé, semoule de blé dur, amandes et noisettes grillées, sel

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