

## BLÉ

*Origine France*

Farine de blé bio T55  
Farine de blé bio T65 de Tradition Française  
Farine de blé bio T65 de force  
Farine Meulblé bio bise (taux cendre 0,8 a 1,1%)  
Farine Meulblé bio T110  
Farine Meulblé bio T150  
Farine de blés de population bise

## BLÉ DUR

*Origine France*

Farine de blé dur bio  
Semoule de blé dur bio

## NOS SPÉCIALITÉS

*Farine Origine France et Graines  
Origine UE et NON UE\*\**

Farine Meule Graines bio  
Farine de nos campagnes : La Typée bio  
Nørdika bio

## SEIGLE

*Origine France*

Meulseigle bio T130  
Meulseigle bio T170

## KHORASAN

*Origine France ou Italie\**

Farine de Khorasan blanche  
Farine de Khorasan bise  
Farine de Khorasan intégrale

## GRAND ÉPEAUTRE

*Origine France\**

Farine de Grand épeautre blanche bio  
Farine de Grand épeautre bise bio  
Farine de Grand épeautre intégrale bio

## PETIT ÉPEAUTRE

*Origine France\**

Farine de Petit épeautre blanche  
Farine de Petit épeautre bise  
Farine de Petit épeautre intégrale bio

## CÉRÉALES NATURELLEMENT SANS GLUTEN

*Origine France*

Farine de Sarrasin bio  
Farine de Riz bio  
Farine de Maïs bio  
Farine de Gaudes bio (maïs torréfié)  
Farine de Châtaigne bio  
Préparation pour pains bio: riz / châtaigne / sarrasin  
Farine de Lentilles vertes bio  
Farine de Lupin bio (lupin toasté)  
Farine de Millet bio  
Farine de Pois chiche bio

## VOTRE RECETTE

Création de votre recette - Sur demande

## GRAINES

Graines de courge bio – *Origine France*

Graines de lin brun bio\*

Graines de lin doré bio\*

Graines de millet bio\*

Graines de pavot bio\*\*

Graines de sésame blond bio\*\*

Graines de tournesol bio\*

Mélange de graines bio

\*Origine France ou UE selon disponibilité

\*\*Origine non UE

## SON

*Origine France*

Remoulage bio

Gros son bio

## AUTRES

Sel de mer fin Camargue

Gros sel de Guérande

Complément de panification bio

Autres produits sur demande...

Conditionnement:

DLUO:

Démarche Qualité:

Organisme de contrôle:

Sacs papier/ sur palette Europe filmée, panachée

6 mois, à conserver au frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité

HACCP, Certification IFS Food version 6

ECOCERT SAS - F-32600 L'ISLE JOURDAIN

Les origines indiquées ne sont pas contractuelles et sont susceptibles de varier au gré des approvisionnements

16/10/2020

**Notre équipe commerciale se tient à votre entière disposition pour tout renseignement !**

### Moulin Marion Meunerie

37, impasse du Moulin Gaillard - 01290 Saint-Jean-sur-Veyle

Tel. 03 85 23 98 50 - Fax. 03 85 31 72 64

[contact@moulinmarion.fr](mailto:contact@moulinmarion.fr)

[www.moulin-marion.fr](http://www.moulin-marion.fr)