

NOTRE OFFRE

FARINES &
INGRÉDIENTS



Mise à jour : 01/2024

Moulin Bourgeois



EDITO

”

Bienvenue dans notre catalogue « Farines et ingrédients »*.

Vous trouverez ici un large choix de matières premières, pour élaborer une **gamme boulangère faite maison**, qui vous ressemble, vous distingue, et plait à votre clientèle.

Parmi tous ces produits, tous font l'objet d'un sourcing exigeant. Les céréales sont **100 % françaises**, estampillées **EQB** ou **Label Rouge**.

Toutes sont écrasées par nos soins, sur cylindres ou sur meule de pierre, à Verdelot.

L'équipe commerciale se tient à votre disposition pour tout supplément d'information.

*Notre offre bio fait l'objet d'un catalogue distinct, n'hésitez pas à en faire la demande !

David et Julien Bourgeois

SOMMAIRE

■ Farines brutes

Tradition française, pain courant, meule, pâtisserie

■ Préparations

Rustique, graines, pâtissier, plaisir gourmand, nutrition

■ Ingrédients pour topping et incorporation

Graines, céréales, ingrédients toastés / torréfiés, fruits, levain, sel, success

Nos engagements

- Farines issues de céréales cultivées exclusivement en France.
- Traçabilité des blés, de l'entrée dans le moulin jusqu'à la livraison des farines.
- Farines labellisées dans chacune des catégories.
- Maîtrise totale de nos recettes et de leur développement au service de la qualité et du goût.
- Valeurs et savoir-faire d'une entreprise familiale dédiée à l'artisanat.
- Gamme Bio très complète avec des partenaires soigneusement sélectionnés en France (catalogue produits sur demande et en ligne).

EQB
Engagement
QUALITÉ
BOURGEOIS



FARINES LABEL ROUGE

La Sauvage - Label Rouge	Farine T65	Vrac ou sac 25 kg
Île-de-France - Label Rouge	Farine T65	Sac 25 kg
Gruau Suprême T45 - Label Rouge	Farine pour brioches et viennoiseries	Sac 25 kg
Tour de meule T80 - Label Rouge	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg

BLÉ

TRADITION FRANÇAISE	Descriptif	Conditionnement
Reine des blés - EQB	Farine T65	Vrac ou sac 25 kg
La Marcelle - EQB	Farine T65	Vrac ou sac 25 kg
Farine en sachet 1 kg	Farine T65	1 carton de 10 sachets

PAIN COURANT	Descriptif	Conditionnement
Millésime - EQB	Farine T65	Vrac ou sac 25 kg
Collection - EQB	Farine T65	Vrac ou sac 25 kg
Verdeline	Farine T65	Vrac ou sac 25 kg

FARINE POUR PRODUITS ITALIENS	Descriptif	Conditionnement
Bella Lucia - EQB	Farina tipo «00» (sans additif)	Sac 10 kg

MEULE	Descriptif	Conditionnement
Tour de meule T150	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg

PÂTISSIÈRE	Descriptif	Conditionnement
Farine T45 - EQB	Farine pour croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, viennoiseries diverses	Sac 25 kg
Gruau T55 - EQB	Farine pour brioches, pains au lait, gâches, panettones, tartes de Noël...	Sac 25 kg
Feuilletage T55 - EQB	Farine pour Mille-feuilles, galette des Rois, petits fours salés...	Sac 25 kg

SEIGLE

MEULE	Descriptif	Conditionnement
Tour de meule T85	Farine de seigle écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Tour de meule T130	Farine de seigle écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Tour de meule T170	Farine de seigle écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg

AUTRES CÉRÉALES

MEULE	Descriptif	Conditionnement
Épeautre T80	Farine d'épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Épeautre T110	Farine d'épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Riz	L'une des farines sans gluten les plus utilisées	Sac 25 kg
Maïs	Farine de maïs	Sac 15 kg

PRÉPARATIONS

(Le sel est incorporé dans nos préparations sauf pour celles distinguées par un *)

BAGUETTE TYPÉE

	Descriptif	Conditionnement
Bel Air*	Farine de blé, germe de maïs toasté, farine de blé malté toasté	Sac 25 kg

RUSTIQUE

	Descriptif	Conditionnement
Charpentier	Farine de blé, farine de seigle, germe de blé toasté, maïs toasté, levain de blé sec, levain de seigle sec, orge maltée toastée	Sac 25 kg
Troubadour	Farine de blé, farine de seigle, germe de blé toasté, maïs toasté, levain de blé sec, levain de seigle sec, orge maltée toastée	Sac 25 kg
Fantine	Farine de blé, farine de maïs toasté, levain de blé sec, farine de blé malté toasté, extrait de malt	Sac 25 kg
Campagne	Farine de blé, farine de seigle et levain de seigle sec	Sac 25 kg
Vaillant	Farine de blé, farine de sarrasin, farine de seigle, blé malté toasté	Sac 25 kg

PRÉPARATIONS

(Le sel est incorporé dans nos préparations sauf pour celles distinguées par un *)

GRAINES

	Descriptif	Conditionnement
Baguette des prés	Farine de blé, farine de seigle, farine de maïs toasté, germe de blé toasté, blé malté toasté, orge maltée toastée, graines de lin brun, lin jaune, tournesol et flocons de blé	Sac 25 kg
Baguette des champs	Farine de blé, farine de seigle, farine de maïs toasté, germe de blé toasté, blé malté toasté, orge maltée toastée, graines de lin brun, lin jaune, tournesol et flocons de blé	Sac 25 kg
Pain Baltik	Farine de blé, farine de blé malté, farine d'orge, son de seigle, malt d'orge torréfié, levain de seigle sec, graines de tournesol, lin jaune, lin brun	Sac 25 kg
Pain d'Olaf	Farine de blé, farine de blé malté, farine d'orge, son de seigle, malt d'orge torréfié, levain de seigle sec, graines de tournesol, lin jaune, lin brun	Sac 25 kg
Pain des labours	Farine de blé, farine de seigle, farine de maïs toasté, orge maltée toastée, germe de blé toasté, blé malté toasté, graines de tournesol, millet, flocons de blé malté	Sac 25 kg
6 céréales & graines	Farine de blé, farine de maïs, farine de seigle, farine d'orge, farine d'avoine, farine de riz, farine d'orge maltée torréfiée, semoule de blé dur, lin brun, millet	Sac 25 kg
Maneron	Farine de seigle, farine de blé, graines de tournesol, de lin	Sac 25 kg

PÂTISSIER

	Descriptif	Conditionnement
Viennoise	Farine de blé, sucre, poudre de beurre, œufs, poudre de crème	Sac 25 kg
Coquille (brioche)	Farine de blé, sucre, poudre de beurre, poudre de crème	Sac 25 kg
Croissant	Farine de blé, sucre, poudre de beurre	Sac 25 kg
Brioche moelleuse	Farine de blé, sucre, œufs, poudre de crème	Sac 25 kg
Pain de mie brioché	Farine de blé, sucre, poudre de crème	Sac 25 kg
Pain de mie «anglais» et bun's	Farine de blé, fève, sucre, levain de blé	Sac 15 kg

NUTRITION

	Descriptif	Conditionnement
Son - fibres	Farine de blé, son de blé bio, éclats de blé bio	Sac 25 kg
Complet	Farine de blé, son de blé bio, malt d'orge torréfié	Sac 25 kg
Bienveillant	Farine de blé, fibres d'avoine pour pain riche en fibres	Sac 25 kg
Free Bread	Farine de riz, fécule de pomme de terre, farine de maïs toasté	Sac 15 kg

PLAISIR GOURMAND

	Descriptif	Conditionnement
El'Maïs	Farine de blé, farine de maïs, maïs extrudé et graines de tournesol	Sac 15 kg
Pain du sud	Farine de blé et semoule de blé dur	Sac 25 kg
Berlinois (pain de seigle)	Farine de seigle, farine de blé, levain de seigle sec, son de seigle, malt d'orge torréfié	Sac 15 ou 25 kg
Pain d'épices	Farine de seigle, sucre, épices	Sac 10 kg
Châtaigne (produit saisonnier vendu du 1^{er}/10 au 31/03)	Farine de blé, farine de châtaigne, éclats de châtaigne	Sac 15 kg

INGRÉDIENTS POUR TOPPING ET INCORPORATION

FRUITS

	Descriptif	Conditionnement
Figues - abricots	Source de créativité, de goût et de valeur pour beaucoup de pains et de pâtes levées	Seau 5 kg
Fruits rouges	Fraises, cranberries, myrtilles. Source de créativité, de goût et de valeur pour beaucoup de pains et de pâtes levées	Seau 5 kg
Fruits et noisettes	Raisins blonds, cranberries, abricots, mangues, noisettes. Donne du croquant, de la couleur et de la gourmandise	Seau 5 kg
Raisins - noisettes - pistaches	Source de créativité, de goût et de valeur pour beaucoup de pains et de pâtes levées	Seau 5 kg

LEVAIN

	Descriptif	Conditionnement
Levain liquide (naturel)	Créé et rafraîchi au fournil du moulin. Parfait pour toutes les panifications au levain	A l'unité
Levain dur (naturel)	Créé et rafraîchi au fournil du moulin. Parfait pour toutes les panifications au levain	A l'unité
Éclats de levain	Levain désactivé liquide. Se conserve à température ambiante	Bidon de 5 kg

INGRÉDIENTS POUR TOPPING ET INCORPORATION

GRAINES

	Descriptif	Conditionnement
Flocons d'avoine	Parfait pour le topping	Sac 5 kg
Harmonie 3 graines	Tournesol, lin brun, lin jaune	Sac 5 kg
Harmonie 5 graines	Lin brun, lin jaune, sésame, pavot bleu, millet (pour la baguette de tradition)	Sac 5 kg
Harmonie scandinave	Sésame, tournesol, lin brun, millet, flocons d'orge (pain Baltik ou Olaf)	Sac 6 kg
Éclats du sud	Graines de tournesol, olives noires, graines de nigelle, tomates, zaatar, ail	Seau 4 kg
Lin jaune	En topping ou dans les recettes	Sac 5 kg
Lin brun	En topping ou dans les recettes	Sac 5 kg
Pavot bleu	En topping, idéal pour les baguettes de tradition	Sac 5 kg
Sésame	En topping, idéal pour les baguettes de tradition	Sac 5 kg
Tournesol	Donne de la tendreté et un goût agréable à vos recettes	Sac 5 kg

CÉRÉALES

	Descriptif	Conditionnement
Éclats de blé (bio)	Grains de blé entiers biologiques sommairement broyés	Sac 15 kg
Éclats de seigle (bio)	Grains de seigle entiers biologiques sommairement broyés	Sac 15 kg
Éclats de maïs (brisures)	En topping ou dans les recettes (topping El Mais)	Sachet 750 g
Éclats de fleurage	Semoule de blé dur. Parfait pour le fleurage, notamment des traditions ou de la Bel Air	Sac 15 kg
Concassé de sarrasin	Semoule de sarrasin	Sac 5 kg
La Garenne (semoule de blé dur)	En incorporation dans la pâte pour certaines recettes	Sac 25 kg
Farine fine de blé dur	En incorporation ou panifiée à 100%, les pains ont une mie très jaune et un goût naturellement sucré	Sac 15 kg

INGRÉDIENTS TOASTÉS / TORRÉFIÉS

	Descriptif	Conditionnement
Éclats de malt	Blé malté toasté concassé (topping le Bienveillant)	Sac 5 kg
Farine de germe de blé	Donne du moelleux et une texture agréable au pain	Sac 5 kg
Farine de gaude (bio)	Farine de maïs toasté qui donne un goût noisette	Sac 15 kg
Farine de blé malté toasté	Apporte une touche de couleur et de goût « sucré » à tous vos pains	Sac 25 kg
Farine de seigle toasté (bio)	Apporte une touche de couleur et de goût « toasté » à vos pains de campagne ou bien de seigle	Sac 25 kg
Farine de blé malté torréfié (noir) (bio)	Apporte une touche de couleur et un goût prononcé à vos pains	Sac 5 kg
Ajout saveur	En incorporation dans la farine ou la pâte	Sac 15 kg
Sirop de malt	Extrait de malt en sirop ; S'utilise en boulangerie et en pâtisserie	Bidon 10 kg

SUCCESS (améliorants)

	Descriptif	Conditionnement
Success teknik	Améliorant anti cloque destiné à la fabrication en pousse contrôlée	Sac 10 kg
Success optim	Améliorant destiné à la fabrication de pains spéciaux en direct ou en froid	Sac 10 kg
Success viennoiserie	Améliorant destiné à la fabrication de viennoiseries	Sac 10 kg

SEL

	Descriptif	Conditionnement
Gros sel de Guérande	Parfait pour les pains de meule, notamment les grosses pièces	Sac 25 kg
Sel fin de Guérande	Ingrédient indispensable mais prendre garde de saler à 18 g de sel par kilo maximum (recommandation de l'Agence pour la Sécurité Sanitaire de l'Alimentation)	Sac 10 kg