

NOTRE OFFRE

FARINES &
INGRÉDIENTS



Mise à jour : 10/2024

Moulin **Bourgeois**



EDITO

”

Bienvenue dans notre catalogue.

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

Nous sommes impliqués de longue date dans **l'agriculture biologique**. Cela nous a permis de tisser des liens **précieux, et durables**, avec des agriculteurs soucieux de la qualité de leur production et de leur impact sur l'environnement.

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

Toutes sont écrasées par nos soins, sur cylindres ou sur meules de pierre, à Verdelot. Un moulin est réservé pour les moutures biologiques.

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

David et Julien Bourgeois

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.
- Partenariat avec des agriculteurs locaux pour le maintien et le développement des semences paysannes en agriculture bio.

BLÉ

TRADITION FRANÇAISE	Descriptif	Conditionnement
Reine des blés - EQB	Farine T65 – farine de blé pour tradition française	Sac 25 kg
La Marcelle - EQB	Farine T65 – farine de blé pour tradition française	Sac 25 kg
La Sauvage - Label Rouge	Farine T65 – farine de blé pour tradition française	Sac 25 kg
PAIN COURANT	Descriptif	Conditionnement
Millésime - EQB	Farine T65	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
Tour de meule T80 - Label Rouge	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
PÂTISSIERE	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
Feilletage 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

PRÉPARATIONS

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

BAGUETTE TYPÉE

	Descriptif	Conditionnement
Garance*	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
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
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

PÂTISSIER

	Descriptif	Conditionnement
Coquille (brioche)	Farine de blé, sucre, poudre de beurre, poudre de crème	Sac 25 kg
Brioche moelleuse	Farine de blé, sucre, œufs, poudre de crème	Sac 25 kg
Bun's, bagel, pain de mie brioché	Farine de blé, farine fève, sucre, levain de blé	Sac 25 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
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

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
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 fleurage	Semoule de blé dur. Parfait pour le fleurage, notamment des traditions ou de la Bel Air	Sac 15 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 blé malté toasté	Apporte une touche de couleur et de goût « sucré » à tous vos pains	Sac 25 kg
Sirop de malt	Extrait de malt en sirop	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

FARINES BRUTES BIOLOGIQUES

BLÉ

	Descriptif	Conditionnement
Blé T65 Bio	Farine T65 (pour pain de tradition française)	Sac 25 kg
Blé T80 Bio	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Blé T110 Bio	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Blé T150 Bio	Farine de blé écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Bella Lucia Bio	Farine Tipo «0»	Sac 10 kg
Pâtissière Bio	Adaptée à la fabrication de viennoiseries et pâtes levées	Sac 25 kg
Gruau Bio	(Sans additif) Adaptée à la fabrication de viennoiseries et pâtes levées	Sac 25 kg

SEIGLE

	Descriptif	Conditionnement
Seigle T130 Bio	Farine de seigle écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Seigle T170 Bio	Farine de seigle écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg

ÉPEAUTRE

	Descriptif	Conditionnement
Épeautre T80 Bio	Farine d'épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Épeautre T110 Bio	Farine d'épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg

BAGUETTE TYPÉE

	Descriptif	Conditionnement
Garance Bio	Farine de blé, farine de maïs toasté, farine de blé malté toasté	Sac 25 kg

VARIÉTÉS ANCIENNES

	Descriptif	Conditionnement
Engrain bise (ou petit épeautre) Bio	Farine de petit épeautre écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Blés paysans T80 Bio	Farine de blé écrasé à la meule de pierre. Issue d'un mélange de blés de population cultivés par quelques paysans passionnés	Sac 25 kg
Blé Khorasan T110 Bio	Farine de blé dur ancien écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg
Variété pure - Rouge de Bordeaux Bio	Farine de blé ancien écrasé à la meule de pierre	Sac 25 kg

FARINES (ET GRAINES) ASSEMBLÉES

	Descriptif	Conditionnement
Pain aux céréales et graines Bio	Farine de blé T80, farine de seigle T170, graines de millet, tournesol, lin brun et éclats de blé	Sac 25 kg
Taïga (pain intégral) Bio	Farine de blé T150, farine de blé T80, éclats de blé	Sac 25 kg
Pain norvégien Bio	Farine d'épeautre T110, farine de seigle T170, farine de blé T80, graines de millet, tournesol, lin brun et courge	Sac 25 kg
Pain au chanvre Bio	Farine de chanvre, farine de blé T65, graines de chanvre toastées	Sac 15 kg
Pain de la Forêt Noire Bio	Farine de seigle T170, farine de blé T65, farine de blé malté torréfié, farine de seigle toasté, extrait de malt d'orge, graines de tournesol, lin jaune, éclats de blé et de seigle, levain de seigle	Sac 15 kg
Pain aux 2 épeautres Bio	Farine d'épeautre T110, farine d'engrain, levain d'épeautre et éclats d'épeautre	Sac 15 kg
Pain de la Roche Bio	Farine de blé T80, farine de seigle T130 et levain de seigle	Sac 15 kg
Pain au maïs Bio	Farine de blé T65, farine de maïs, maïs soufflé, graines de tournesol, matière grasse végétale (tournesol), fibres d'avoine, épices	Sac 15 kg

AUTRES FARINES

	Descriptif	Conditionnement
Farine de riz Bio	L'une des farines sans gluten les plus utilisées	Sac 5 kg
Farine de sarrasin Bio	Farine de « blé noir » (pour galettes et pains en incorporation avec de la farine de blé ou d'épeautre)	Sac 15 kg
Farine de châtaigne Bio	Farine au goût typé et sucré	Sac 5 kg
Farine de maïs Bio	Apporte de la couleur et naturellement sans gluten	Sac 5 kg

INGRÉDIENTS POUR TOPPING ET INCORPORATION

CÉRÉALES

	Descriptif	Conditionnement
Éclats de blé Bio	Grains de blé entiers sommairement broyés	Sac 15 kg
Éclats de seigle Bio	Grains de seigle entiers sommairement broyés	Sac 15 kg
Éclats de fleurage Bio	Semoule de blé bio vêtue. Parfait pour le fleurage	Sac 5 kg
Flocons 4 céréales Bio	Parfait en topping (blé, seigle, épeautre, avoine)	Sac 1,5 kg
Gros son de blé Bio	Apport de fibres, couleur et goût dans une recette	Sac 5 kg
Gros son de seigle Bio	Apport de fibres, couleur et goût dans une recette	Sac 5 kg
Semoule de blé Bio	Parfait pour le fleurage en boulangerie et pour les recettes italiennes	Sac 5 kg

FRUITS

	Descriptif	Conditionnement
Cerneaux de noix Bio	Demi-cerneaux à utiliser en boulangerie comme en pâtisserie	Sac 10 kg
Noisettes entières Bio	A utiliser en boulangerie comme en pâtisserie	Sac 10 kg
Raisins Bio	En inclusion en boulangerie ou en pâtisserie	Sac 12,5 kg
Abricots demi-fruits Bio	En inclusion en boulangerie ou en pâtisserie	Sac 5 kg
Figues demi-fruits Bio	En inclusion en boulangerie ou en pâtisserie	Sac 5 kg
Cranberries Bio	En inclusion en boulangerie ou en pâtisserie	Carton 5 kg

GRAINES

	Descriptif	Conditionnement
Harmonie 5 graines Bio	Tournesol, lin brun, millet, lin jaune, pavot	Sac 5 kg
Lin doré Bio	En topping ou en inclusion	Sac 5 kg
Sésame Bio	En topping ou en inclusion	Sac 5 kg
Pavot bleu Bio	En topping ou en inclusion	Sac 5 kg
Courge Bio	En topping ou en inclusion	Sac 5 kg
Tournesol décortiqué Bio	En topping ou en inclusion	Sac 25 kg
Graines de chanvre toastées Bio	En topping ou en inclusion	Sac 5 kg
Millet Bio	En topping ou en inclusion	Sac 5 kg

INGRÉDIENTS TOASTÉS / TORRÉFIÉS

	Descriptif	Conditionnement
Farine de gaude Bio	Farine de maïs toasté	Sac 15 kg
Farine de blé malté torréfié (noir) Bio	Apporte une touche de couleur et un goût prononcé à vos pains	Sac 5 kg