

## FARINES BIO

Je vous propose d'acheter directement la farine que j'utilise pour vos pains. Toutes sont issues de l'agriculture biologique et la quasi-totalité produites et moulues localement.

### Blé

T45<sup>1</sup> (pour les brioches / viennoiseries) – 2€ / kg

T65<sup>1</sup> (pour les baguettes de tradition) – 2€ / kg

T80<sup>1</sup> (sur meule de pierre) – 2,60€ / kg

T150<sup>1</sup> (intégrale) – 2,50€ / kg

T00<sup>1</sup> (pour les pizzas) – 2,50€ / kg

### Seigle

Semi-complète<sup>2</sup> (comparable à de la T110) – 5€ / kg

Intégrale<sup>2</sup> (pour les tourtes de meule, T170) – 5€ / kg

### Farines anciennes

Petit épeautre<sup>1</sup> – 10€ / kg

Khorasan (Kamut)<sup>3</sup> – 9€ / kg

Blé rouge de Bordeaux<sup>3</sup> – 8,40€ / kg

### Sans gluten

Sarrasin<sup>4</sup> – 4€ / kg

Riz<sup>5</sup> – 3,50€ / kg

Pois chiche<sup>5</sup> – 6,20€ / kg

Maïs<sup>5</sup> – 6,50€ / kg

Châtaigne<sup>6</sup> – 17€ / kg

---

<sup>1</sup> : La Couronne des Prés – Eure – coopérative qui regroupe plusieurs fermes et exploitations agricoles bio et possède son moulin.

<sup>2</sup> : Meunerie de la Tuilerie (Nièvre)

<sup>3</sup> : Maison d'Auguste aux Andélyls (Eure)

<sup>4</sup> : Exploitation et moulin de Loudéac (centre Bretagne)

<sup>5</sup> : Moulins de l'Andelle (près de Rouen), céréales d'Eure-et-Loir

<sup>6</sup> : Châtaigneraie de Sauveplane (Cévennes)