

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

T45¹ (pour les brioches / viennoiseries) – 2€ / kg

T65¹ (pour les baguettes de tradition) – 2€ / kg

T80¹ (sur meule de pierre) – 2,60€ / kg

T150¹ (intégrale) – 2,50€ / kg

T00¹ (pour les pizzas) – 2,50€ / kg

Seigle

Semi-complète² (comparable à de la T110) – 5€ / kg

Intégrale² (pour les tourtes de meule, T170) – 5€ / kg

Farines anciennes

Petit épeautre¹ – 10€ / kg

Khorasan (Kamut)² – 9€ / kg

Blé rouge de Bordeaux² – 8,40€ / kg

Sans gluten

Sarrasin³ – 4€ / kg

Riz⁴ – 3,50€ / kg

Pois chiche⁵ – 6,20€ / kg

Maïs¹ – 6,50€ / kg

Châtaigne⁶ – 17€ / kg

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

² : Meunerie de la Tuilerie (Nièvre)

³ : Exploitation et moulin de Loudéac (centre Bretagne)

⁴ : Moulins de Versailles, céréales depuis l'Alsace

⁵ : Ferme du joyeux laboureur (Indre-et-Loire)

⁶ : Châtaigneraie de Sauveplane (Cévennes)