



GRUAU ROUGE

Parce que tout en elle parle de nos terroirs, notre farine GRUAU ROUGE vous permet d'exprimer votre savoir-faire et l'amour de votre métier en fabriquant des pâte levées et briochées au bon goût de chez vous.



**8 MOULINS
en FRANCE**



**BLÉ ISSU DES
MEILLEURS TERROIRS
FRANÇAIS**



**ENGAGEMENT
QUALITÉ
SOUFFLET**



**SAVOIR-FAIRE
DEPUIS
4 GÉNÉRATIONS**



**SOUTIEN
DES FILIÈRES
LOCALES**



**POUR DES PRODUITS
ARTISANS
AUTHENTIQUES**

• FARINES DE NOS RÉGIONS •



GRUAU ROUGE

La farine Gruau Rouge est une farine de force qui permet une **forte hydratation** et une **facilité de travail**. Elle convient parfaitement pour la fabrication de recettes traditionnelles riches en ingrédients (sucre, oeufs, matière grasse), telles que les **pâtes levées et briochées**.

Farine de blé type 55 riche en protéines.

INGRÉDIENTS : Farine de **blé** - Gluten de **blé**.

ALLERGÈNES : Céréales contenant du gluten (blé).

CONDITIONNEMENT : Sac de 25 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES	QUANTITÉ pour 100 g de farine
Valeurs énergétiques	1431 kJ / 342 kcal
Matières grasses	1,7 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	64 g
dont sucres	1,8 g
Fibres alimentaires	3,9 g
Protéines	13 g
Sel	0 g



ASTUCE

Couper cette farine à 50% avec une farine panifiable pour des recettes moins riches, type pâtes levées feuilletées et/ou viennoiseries.

• FARINES DE NOS RÉGIONS •



8 MOULINS
en FRANCE



BLÉ ISSU DES MEILLEURS
TERROIRS FRANÇAIS



SOUTIEN
DES FILIÈRES LOCALES