



MEULE CRÈME

Parce que tout en elle parle de nos terroirs, notre farine de MEULE vous permet d'exprimer votre savoir-faire et l'amour de votre métier en créant des pains au bon goût de chez vous, grâce à des blés broyés sur meule de pierre.



BROYAGE SUR



MEULE DE PIERRE



**BLÉ ISSU DES
MEILLEURS TERROIRS
FRANÇAIS**



**POUR DES PAINS
ARTISANS
AUTHENTIQUES**

• FARINES DE NOS RÉGIONS •



MEULE CRÈME

Cette farine à la saveur d'autrefois est issue de l'écrasement des blés broyés sur meule de pierre, pour des pains à la **croûte dorée et épaisse**, et à la **mie crème**.

Farine de blés broyés à la meule de pierre.

INGRÉDIENTS : Farine de **blé**.

ALLERGÈNES : Céréales contenant du gluten (blé).

CONDITIONNEMENT : Sac de 25 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES	QUANTITÉ pour 100 g de produit fini
Valeurs énergétiques	1089 kJ / 287 kcal
Matières grasses	0,8 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	52 g
dont sucres	1,4 g
Fibres alimentaires	3,9 g
Protéines	8,4 g
Sel	1,3 g



MODE D'EMPLOI		
REMISE EN ŒUVRE		
PÂTE FERMENTÉE (10 à 12h suivant l'endroit de stockage)		
Farine Meule Crème	500 g	
Eau	310/350 g	
Sel	9 g	
Levure	5 g	
PÂTE FINALE		
Farine Meule Crème	1000 g	
Pâte fermentée	850 g	
Sel	18 g	
Levure	15 g	
Eau	640/680 g	
DIAGRAMME		
Pétrissage**	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Axe oblique ou similaire	3/4 min	8/10 min
Spirale ou batteur	3/4 min	4/5 min
Température de pâte en fin de pétrissage	24/26°C	
Pointage	45 min	
Détente après division	20 min	
Apprêt/Réchauffe	45/60 min	
Cuisson** à four tombant pour 500 g	45 min à 250°C	

** Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.

• FARINES DE NOS RÉGIONS •



8 MOULINS
en FRANCE



BLÉ ISSU DES MEILLEURS
TERROIRS FRANÇAIS



SOUTIEN
DES FILIÈRES LOCALES