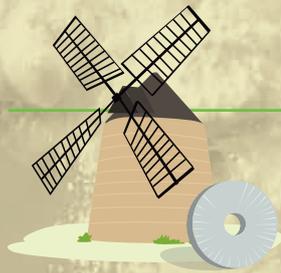


LA MEULE DE PIERRE

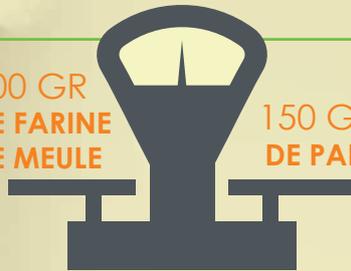


SUR 450 MOULINS EN FRANCE, SEULEMENT **UNE QUINZAINE** ÉCRASE LE BLÉ SUR DES **MEULES DE PIERRE**



LES 1^{ÈRES} MEULES DE PIERRE EN FRANCE DATENT DU **XV^{ÈME} SIÈCLE**

100 GR DE FARINE DE MEULE = 150 GR DE PAIN



soit environ 1/2 baguette = 6.2 gr de fibres soit 20 % des AJR*

1 MEILLEUR GOÛT
MEILLEURE CONSERVATION
QUALITÉ NUTRITIONNELLE



1 MEULE DE PIERRE PEUT PESER ENTRE **200 ET 1 000 KG**

LE GERME, UNE PÉPITE NUTRITIONNELLE : SOURCE DE VITAMINES



B1

ET

B9

PHOSPHORE ET FIBRES



Meule de pierre : système de mouture ancestral - LA PLUS VIEILLE DES INDUSTRIES indissociable de l'histoire humaine à des processus alimentaires



LE PAIN DE FARINE DE MEULES DE PIERRE A LA COTE !

*bien cultiver - bien transformer - bien manger :
les meules de pierre de plus en plus reconnues
pour le goût qu'elles procurent au pain*

EN FRANCE DEPUIS UNE DIZAINE D'ANNÉE LE MONDE DE LA BOULANGERIE A COMMENCÉ À RETROUVER **LE CHEMIN DU BON PAIN**



PRÉPARÉES À BASE DE FARINES DE MEULES DE PIERRE, LES RECETTES TRADITIONNELLES SONT ENFIN RÉHABILITÉES



les meules de pierre : des chefs d'œuvre de la meunerie, un savoir-faire unique qui privilégie la **qualité des blés, une farine d'excellence, un goût authentique et prononcé** =

*meules et gastronomie,
un avenir inséparable*



DÉBUT DU XXI^{ÈME} SIÈCLE, 1^{ÈRES} RECHERCHES SCIENTIFIQUES RÉVÉLANT LA **SUPÉRIORITÉ NUTRITIONNELLE ET GUSTATIVE** DE LA FARINE OBTENUE SUR LES MEULES DE PIERRE

www.decollogne.fr



FR-BIO-01 AGRICULTURE UE



Suivez-nous sur



moulin@decollogne.fr

4 rue de l'Ancienne Eglise
77410 Précy-sur-Marne
Tél. 01 60 07 90 04
Fax 01 60 01 63 43

Rue de la Sucrierie
21110 Aiserey
Tél. 03 80 10 00 20
Fax 03 80 10 00 21

LA MOUTURE SUR MEULES DE PIERRE

La meule de pierre est la **signature de Decollogne**. Elle est le symbole de la tradition haut de gamme à laquelle notre moulin est très attaché. Historiquement, la meule de pierre est le **premier procédé de mouture** qui ait été inventé. C'est une technique authentique de mouture. A la différence de la mouture sur cylindres, qui sépare le germe de l'amande, avec la meule de pierre, le grain, broyé entre deux meules, voit **ses nutriments et composants essentiels respectés** lors de l'écrasement.



MEULES DE PIERRE & Nutrition

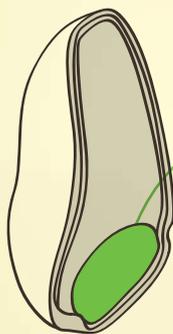
Le germe, « **pépite nutritionnelle** » du blé, est conservé dans la farine pendant le procédé : **vitamines** et les **acides gras essentiels** préservés !

LE + NUTRITIONNEL de la meule de pierre

- **Riche en vitamine B1, zinc et magnésium**
assure le bon fonctionnement du système nerveux et participe à la croissance
- **Riche en vitamine B9**
assure le bon fonctionnement du système nerveux
- **Vitamine E, Fer, vitamine B6 et source de phosphore**
permet la production d'énergie et la minéralisation osseuse
- **Source de fibres**
permet d'améliorer le transit intestinal

MEULES DE PIERRE & Technique Boulangère

Pour les professionnels, ces farines présentent une plus **grande richesse enzymatique**, une qualité très utile pour élaborer un levain. Travailler la farine sur meules de pierre, c'est **faire le choix du haut de gamme et de l'excellence** sur le plan technique.



*Germe conservé
=
Saveur & nutrition garanties*

MEULES DE PIERRE & Goût

De nombreux boulangers prestigieux font le choix de travailler des farines sur meules pour fabriquer des pains à **l'allure authentique** et au **goût plus prononcé**.

La farine est légèrement colorée, plus douce, fine et donne une saveur au pain qui travaillé sur levain naturel offre un caractère rustique relevé d'une légère pointe d'acidité. Le **germe conservé** dans la farine donne un petit goût de noisette.

Les pains à la farine de meules se conservent plus longtemps car les pâtes sont plus hydratées.

www.decollogne.fr