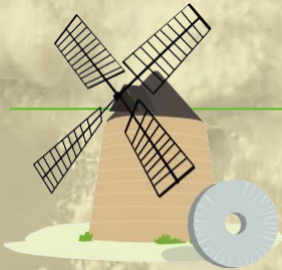


LA MEULE DE PIERRE



SUR 450 MOULINS

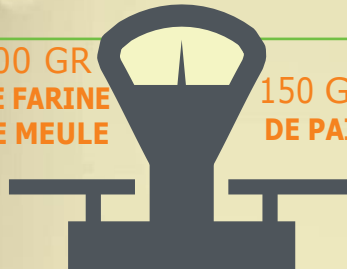
EN FRANCE, SEULEMENT
UNE QUINZAINÉ
ÉCRASE LE BLÉ SUR DES
MEULES DE PIERRE



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*

**LE GERME, UNE PÉPITE
NUTRITIONNELLE :**
SOURCE DE VITAMINES



PHOSPHORE ET FIBRES

1

**MEILLEUR GOÛT
MEILLEURE CONSERVATION
QUALITÉ NUTRITIONNELLE**



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

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 DIZAINÉ D'ANNÉE
LE MONDE DE LA
BOULANGERIE A
COMMENCÉ À RETROUVER
LE CHEMIN DU BON PAIN



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 gout authentique et prononcé =**

*meules et gastronomie,
un avenir inséparable*



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



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



4 rue de l'Ancienne Eglise
77410 Précy-sur-Marne
Tél. 03 80 10 00 20
adv@decollogne.fr

Rue de la Sucrierie
21110 Aiserey
Tél. 03 80 10 00 20
adv@decollogne.fr

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, « **pépité 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