

## NOTRE MOULIN

Créateur de farine, Moulin Decollogne se positionne en véritable **artisan meunier**. Historiquement au service des boulangers, les farines premium de nos moulins arrivent aujourd'hui dans la cuisine de la ménagère !

Très sélectives, biologiques, 100% France, écrasées à l'ancienne sur meule de pierre, ces farines premium font la signature du moulin Decollogne.

## Nos qualités de Farine

Moulin Decollogne a souhaité valoriser « Fait en France » et même « Fait en Bourgogne » avec ses farines de qualité dans des emballages couleurs vichy vert anis.

- ✓ **1 gamme de farine DIFFÉRENCIANTE** de l'offre existante sur le marché
- ✓ **1 positionnement PREMIUM, local et innovant** en phase avec les attentes des consommateurs
- ✓ **1 gamme CRÉATRICE** de valeur et de dynamique du rayon



### FARINE DE BLÉ BIO T65

**La Farine 100% blé bio français T65 (sans additif), mouture cylindres.** Adaptée à la confection de pâtisserie, crêpes, gâteaux, gaufres, pâte à tarte et sauces. Vous pouvez utiliser cette farine également dans votre préparation de pain. Déclinée en sachet kraft 1kg et 5kg, en boîte métal 1kg.

## le saviez-vous ?

T 45 à T 150 - Le T c'est le type de farine. Les chiffres qui suivent spécifient la quantité de matières minérales présente dans la farine et principalement contenues dans le son. Plus le T est élevé, plus la farine est foncée.



### FARINE DE BLÉ BIO MEULES DE PIERRE T110

**La Farine 100% blé bio français T110 (sans additif), mouture sur meules de pierre.** Idéale pour les recettes les plus ambitieuses en pâtisserie, crêpes, gâteaux, gaufres, pâte. Vous pouvez utiliser cette farine également dans votre préparation de pain. Déclinée en sachet kraft 1kg et 5kg et en dose 100g.

## LA MOUTURE SUR MEULES DE PIERRE



Historiquement, la mouture sur meules de pierre est la **signature de Decollogne**. Elle est le symbole de la tradition haut de gamme à laquelle notre moulin est très attaché. L'écrasement sur meules 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'amarande, avec la meule de pierre, le grain, broyé entre deux meules, voit **ses nutriments et composantes essentiels respectés** lors de l'écrasement.

**+ de goût + de nutriments !**



### FARINE DE BLÉ BIO INTÉGRALE T150

**La Farine 100% blé bio français T150 (sans additif), mouture sur les cylindres.** S'insère dans les préparations les plus rustiques et savoureuses: pain, biscuits complets, galettes, pâte à tarte, pizza que dans la préparation de sauces et pâtisseries. Vous pouvez utiliser cette farine également dans votre préparation de crêpes, gaufres salés et autres recettes maison. Déclinée en sachet kraft 1kg et 5kg.



Rue de la Sucrerie - 21100 Aiserey - FRANCE  
Tél. +33 (0)3 80 10 00 20 - adv@decollogne.fr



# Conditionnement et palettisation



## Decollogne Farine de Blé BIO T65 - Sac 1 kg



**Poids net**  
1 kg

**Format**  
10 x 7 x 16 cm

**DLUO**  
270 jours

**Colisage**  
10 UVC



## Decollogne Farine de Blé Bio Meules de Pierre T110 - Sac 1 kg



**Poids net**  
1 kg

**Format**  
10 x 7 x 16 cm

**DLUO**  
270 jours

**Colisage**  
10 UVC



## Decollogne Farine de Blé BIO Intégrale T150 - Sac 1 kg



**Poids net**  
1 kg

**Format**  
10 x 7 x 16 cm

**DLUO**  
180 jours

**Colisage**  
10 UC



**BOÎTE  
EN FER**

## Decollogne Farine de Blé BIO T65 Sac 1 kg + boîte métallique



**Poids net**  
1 kg

**Format**  
12 x 7 x 20 cm

**DLUO**  
270 jours

**Colisage**  
9 UVC

**5Kg**



## Decollogne Farine de Blé BIO T65 - Sac 5 kg



**Poids net**  
5 kg

**Format**  
45 x 20 x 11 cm

**DLUO**  
270 jours

**Colisage**  
1 UVC



## Decollogne Farine de Blé Bio Meules de Pierre T110 - Sac 5 kg



**Poids net**  
5 kg

**Format**  
45 x 20 x 11 cm

**DLUO**  
270 jours

**Colisage**  
1 UVC



## Decollogne Farine de Blé BIO Intégrale T150 - Sac 5 kg



**Poids net**  
5 kg

**Format**  
45 x 20 x 11 cm

**DLUO**  
180 jours

**Colisage**  
1 UVC