

CARTE DES FARINES

Les mélanges Graines, Fruits Secs

Mélange Douceur (5kg - figes, abricots, concassé de noisettes grillées)

Mélange Soleil (2,5kg - tomates déshydratées, herbes de provence, ail en poudre)

Mélange Exotique (5kg - raisins secs, cubes de papaye, d'ananas, de kiwi et de mangue)

Mélange Perles Noires (5kg - graines de chia, sésame noir, nigelle)

Mélange 6 Graines (10kg - sésame, tournesol, lin jaune et brun, millet, pavot bleu)

Mélange 2 Graines (5kg - sésame et lin jaune)

Topping 3 graines (5kg - lin brun et jaune, flocon d'avoine)

Auxiliaires

Sel Boulanger (25kg)

Fleurette

Gluten (5kg)

Les Graines, Fruits Secs

Graine de Sarasin Décortiquées (5kg)

Flocons de Blé Malté (5kg)

Flocons d'Avoine (5kg)

Graines de Tournesol (5kg)

Graines de Sésame (5kg)

Graines de Lin Brun (5kg)

Graines de Pavot (5kg)

Graines de Courges (5kg)

Cubes de Figes (10kg)

Billettes de Maïs (3kg)

Cranberries (5kg)

Graines de Lin Jaune (5kg)

Sésame Noir (5kg)

Crunchy Semoule Dorée (5kg)

Farines à la carte...

Payse Clapas

Payse Ecusson

Nous concevons pour vous la farine que vous souhaitez (commande minimum de 1 tonne).

Depuis 1146

MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines

60, av. St Maurice de Sauret
34000 MONTPELLIER
Tél. : 04 67 72 64 47
moulin.de.sauret@wanadoo.fr
www.moulindesauret.fr

www.karactere.fr®



CARTE DES FARINES

CARTE DES FARINES



Depuis 1146

MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines



Farines Type 65

- 48% La Sauret
- 42% La Festival
- 10% La Moisson
- 100%

Les Baguettes Originales

- 38% Le Cévenol
- 23% La Belle Ambrée
- 20% La Tentation
- 9% La Typique
- 4% La Mie'Nutie
- 3% La Champêtre
- 2% Farine pour le Pain à la Semoule
- 1% Bel Epeautre crème 65
- 100%

Les Pains à Graines

- 41% Le Sauret Lin
- 10% Le Scandi (20kg)
- 9% Le Compagnon
- 7% Le Solognot
- 6% Maïs-Epeautre (20kg)
- 6% Festi Maïs
- 5% Le Multicéréales
- 5% Festi Céréales Plus
- 4% Grain 2 Forme (10kg)
- 4% Sauret Figue
- 2% Nutrifit (10kg)
- 1% Le Cérébrun (10kg)
- 100%

Farines Tradition Type 65

- 44% La Festive (Label Rouge)
- 30% La Festival Tradition
- 26% La Tradition
- 100%



Les Pains Originaux

- 52% Le Païsou
- 26% Tourte aux 3 blés
- 22% Fleur de Sésame
- Sauret Châtaigne (saisonnier)
- Pavé d'Automne (saisonnier)
- 100%

Les Spéciaux de Base

- 75% Festi Complet
- 20% Festi Campagne
- 5% Campagne Plus
- 100%

Les Seigles

- Seigle Noir Type 170
- Seigle Blanc Type 85
- Festi Seigle
- Festi Seigle Noir épi
- Festi Seigle Citron (10kg)

Les Farines Pures

- Complète type 150
- Meule type 80
- Farine de châtaigne
- Farine de sarrasin Breton (5kg)
- Farine de petit Epeautre de Provence
- Farine de Maïs*
- Bel Epeautre meule type 110
- Son gros, Son fin (10kg)
- Semoule de blé dur
- Farine de riz*

Farines pâtisseries, Viennoiserie

- La Gruau
- La Royale
- Festi Croissant*
- Festi Viennois - Pain De Mie
- Festi Brioche Beurre*
- Festi Pain D'épices (10kg)

Les Goûts

- Levain de Seigle Déshydraté (5kg)
- Germe de Blé Toasté (5kg)
- Gaude (5kg)
- Levain liquide arôme intense (10kg)
- Graines de Seigle germées (5kg)

Améliorants

- Festi Froid+ (20kg)
- APV 48 (10kg)
- Améliorant tradition française (10kg)

Farines et Produits Biologiques

Sauret

- Le Raspaillou T65
- Le Raspaillou T150
- La Sauret Bio T65
- La Locale Bio T65
- La Locale Bio T80
- La Locale Bio T150



Meule de Pierre

- Bio T65 (Cylindre et meule)
- Bio T80
- Bio T110
- Bio T150

Autres Céréales et Graines

- Sel Bio
- Mélange 5 graines Bio (5kg) (tournesol, lin brun, millet, pavot, sésame)
- Sarrasin Bio*
- Petit Epeautre Bio intégral (meule)
- Khorasan Bio
- Seigle T170 Bio
- Grand Epeautre Bio
- Festi Bio Multicéréales
- Sésame Bio (5kg)
- Lin Brun Bio (5kg)
- Tournesol Bio (5kg)
- Pavot Bio (5kg)
- Courges Bio (5kg)
- Bel Epeautre engrain (petit épeautre écrasé à la meule 10kg)

* sur commande

