

# Notre gamme

## Les pains

La boulangère type 65 (travail en direct et chambre de fermentation, bon volume)

La Florine mie crème type 65 (haut de gamme plus de goût et conservation)

La florinette de tradition française une mie crémeuse et alvéolée (conforme au décret n° 93-1074 du 13/09/93)

## Les typés

La type 80 (plus de fibres)

A la meule de pierre type 85 et 150

Farine complète type 150

## Les biologiques

La bio type 150, 80 et 65

La bio biscuit

La meule bio type 85

Flori-panification biologique (améliorant direct et pousse contrôle bio)

## Les seigles

Farines de seigle type 170, 130, 85 et 70

Flori-levain de seigle noir 1 à 5%

## Les biscuits

La nature type 55 et 65

## La spéciale pizza type 55 et 65

## Les viennoiseries et la pâtisserie

U.S. pâtissier (tartes, gâteaux, les viennoiseries)

U.S. violette (pour brioche, viennois, pain au lait et feuilletage)

*+ farines à la carte !*

**M**oulins  
**de**  
**M**ézières

*La passion de la qualité.*



28500 MÉZIÈRES-EN-DROUVAIS

Tél. 02 37 43 71 03

Fax. 02 37 43 85 07

[moulindemezieres.com](http://moulindemezieres.com)

