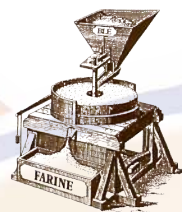


FLORI-MEULE

**Véritable farine de pur froment
écrasé à la meule de pierre**

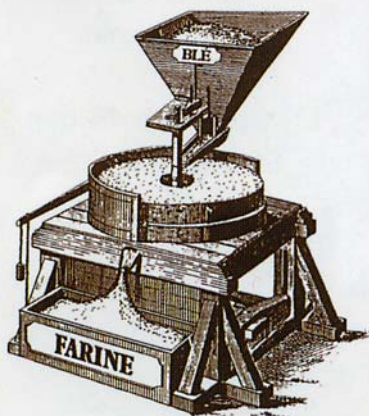


FLORI-MEULE

*Procédé de fabrication artisanal,
l'écrasement entre deux meules de
pierre permet d'obtenir une farine
aux caractéristiques d'autrefois.
La mouture garde tous les bienfaits
du germe et des fibres de blé.
Cette farine est particulièrement
recommandée pour fabriquer
du pain à mie bise, d'excellente
conservation et au goût typique
que seule la pierre peut apporter.*



**VERITABLES PAINS
COMME AUTREFOIS**



LA FARINE EMPLOYEE est de PUR FROMENT écrasé avec
son GERME ENTIER exclusivement à la MEULE de PIERRE
FERMENTATION LENTE au levain naturel élaboré dans notre fournil.



FLORI-MEULE - Fabrication des Moulins de Mézières en Drouais - Tél : 02.37.43.71.03

Les typés

A la meule de pierre type 85
Farine complète type 150

Aide à la vente



**Affichette 40x60 cm ,
à votre disposition**



Les biologiques

La bio type 150, 80 et 65

La bio biscuit

La meule bio type 85

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

C E R T I F I É



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



Moulins
de
Mézières

La passion de la qualité.



28500 MÉZIÈRES-EN-DROUAIS

Tél. 02 37 43 71 03

Fax. 02 37 43 85 07

moulindeameziers.com

