



### Farines boulangères :

- Farine T65 Saveur Crème
- Farine T55 Mie Crème
- Farine T55 Mie Blanche
- Farine T65 Tradition Française
- Farine T65 La Craquante (élaborée en collaboration avec Didier Chouet, Meilleur Ouvrier de France)



### Farines pâtisseries :

- T55 Viennoiserie
- T55 Brioche
- T55 Gruau
- T55 Feuilletage



### Farines Sachets :

- Farine T45 (1 kg)
- Farine de Blé noir (1kg)



### Farines biologiques :

- T65, T80, T110 et T150



### Farines spéciales et autres céréales :

- Farine de Seigle T130 et T170
- Farine de Meule
- Farine d'Epeautre
- Farine de Petit Epeautre (sur meule)
- Farine de Blé noir
- Farine de Gaude

### Pains spéciaux :

- Pain de Campagne
- Pain Complet
- Pain au Son
- Pain Rustique
- Pain Pavé Malté
- Pain Baguette à l'Ancienne
- Pain à l'Epeautre
- Pain de Seigle

### Pains spéciaux avec graines :

- 6 céréales et graines
- Graines de Champion
- Pavé des Bois
- Pepsane Bleu Blanc Coeur (fibres et Oméga)
- Pain Noir « Le Saxon »
- Pain au Maïs
- Pain Provençal
- Pain Châtaignes, Figs et Noisettes

### Mélanges graines :

- 9 sortes de graines pures ou en mélanges 4, 5, 6, 7
- Lin brun
  - Lin jaune
  - Millet
  - Sésame
  - Tournesol
  - Pavot
  - Sarrasin
  - Courge
  - Flocons d'avoine

*Le savoir-faire artisanal  
depuis plusieurs  
générations*

# Minoterie PELLUAU

FARINE FLEUR MAYENNAISE

