

Avec  
**Lou pan d'ici,**  
cultivons les savoir-faire  
des agriculteurs, meuniers  
et artisans boulangers  
de notre région !

# Lou pan d'ici



**LA FILIÈRE 100% SUD**  
PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR

*Une initiative locale unique en France !*

**Blé 100% Sud !**

Dés blés cultivés selon un cahier des charges précis dans notre région, transformés en farine par les derniers meuniers de notre région pour une traçabilité et transparence exemplaires.

*En savoir plus ?*

[www.lou-pan-dici.com](http://www.lou-pan-dici.com)



**3 POINTS DE VENTE**

**St-André d'Embrun (05), Calas (13) et Fréjus (83)**

(Sur réservation par téléphone uniquement pour Calas & Fréjus)

**Tél : 04 92 43 05 05**

Fax : 04 92 43 54 39

Mail : [moulinceard@ceard.fr](mailto:moulinceard@ceard.fr) - Page Facebook

**MOULIN CÉARD** - 05200 Saint-André d'Embrun



**HAUTES  
ALPES**

Conception graphique : MacDinnetta, Rubabans, Impression - Recto Verso.  
Crédit photos : Le Moulin Céard, Air Capure, Shutterstock, AdobeStock.



Mettez la main  
à la pâte !  
**FARINES ET PREPARATIONS**



[www.moulin-ceard.com](http://www.moulin-ceard.com)

# FARINES ET PREPARATIONS

## LES FARINES

Fabriquées à partir d'une mouture de céréales lavées.

### FARINES POUR PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

**Lou Pan d'Ici Pur Blé** 10kg

Farine 100 % blés région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, type 65, idéale pour tous les usages (pains, gâteaux, pâtes...).

**Arnaud Pur blé** 10kg

Farine de blés de force type 55, idéale pour la préparation de brioches, pâte levée-feuilletée...

### FARINES RICHES EN FIBRES

**Complète T150** 10kg

Notre farine de blé la plus riche en fibre.

**Seigle Foncé** 10kg

Céréale emblématique des montagnes, cette farine type 130, riche en fibres, est à découvrir pour vos pains, galettes, biscuits...

### FARINES BIO

Large gamme disponible en sac de 25kg

NOUS CONSULTER

## LES PREPARATIONS

Fabriquées à base de farines et d'autres ingrédients

### PAIN QUOTIDIEN

**Berger gourmand** 10kg

Préparation à base de levains, idéale pour tous les usages (pains, gâteaux, pâtes...)

### CÉRÉALES & GRAINES

**Pain de Fernand** 10kg

Préparation incontournable pour pain aux graines à mie crème.

**Pain Nordic** 10kg

Inspirée des pains d'Europe du Nord, elle est la plus sombre de nos préparations pour pains aux graines.

### PIZZA

**Spéciale Pizza** 10kg

La préparation qu'il vous faut pour obtenir rapidement une pâte légère, croustillante et facile à étaler !

Nombreux produits à découvrir au grés des saisons

Retrouvez tous nos produits en points de vente > Un Numéro unique 04 92 43 05 05  
Magasin d'Embrun : Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30 - 14h à 18h et le samedi de 8h à 12h.  
Calas & Fréjus (Uniquement sur RDV, le matin du lundi au vendredi)