



Mettez la main
à la pâte !

FARINES ET PREPARATIONS



www.moulin-ceard.com

FARINES ET PREPARATIONS



LES FARINES



*Fabriquées à partir
d'une mouture de céréales sélectionnées.*

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...).

Lou Pan d'ici Type 80 10kg

Farine de blés 100% région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, type 80, idéale pour un pain rustique (plus riche en fibre qu'une type 65).

Aruau Pur blé 10kg

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

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 Nordic 10kg

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

*Nombreux
produits
à découvrir
au grès
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 12h et de 14h à 17h.
Calas & Fréjus (Uniquement sur RDV, le matin du lundi au vendredi)