



Famille Puel & Thamié réunies

Minoterie Vallée du Cér

Moulin d'Aveyron

343 Rue des Scieries
12120 SALMIECH

☎ 05 65 46 75 09

mvcaveyron@gmail.com

Moulin du Lot

Lieu-dit Vergnoulet
46500 MAYRINHAC LENTOUR

☎ 05 65 38 77 05

minoterie.thamie@gmail.com



Liste des Farines et produits de nos moulins

FAMILLE AGRICULTURE BIOLOGIQUE FRANCAISE

Toutes ces farines sont faites à partir de blé 100% d'origine biologique certifiée.

- Farine de blé T 65 : « **La Classique BIO** »

- Sac de 5Kg / Code article : FBIO65CLASSIQUE05
- Sac de 25Kg / Code article : FBIO65CLASSIQUE25 – code barre : 3760219550143

- Farine de blé T 80 : « **La Gouteuse BIO** »

- Sac de 25Kg / Code article : FBIO80GOUTEUSE25 – code barre : 3760219550136

- Farine de blé T 110 : « **L'Ancestrale BIO** »

- Sac de 25Kg / Code article : FBIO110ANCESTRALE25 – code barre : 3760219550181

FAMILLE PATISSIÈRE

- Farine de blé T 55 : « **La Biscuitière** »

Sans additif et sans améliorant, pour la fabrication de biscuits, plats cuisinés salés ou sucrés.

- Sac 25Kg / Code article : F55BISCUITIERE25 – code barre : 3760219550167
- Vrac / Code article : F55BISCUITIEREVAC

- Farine de blé T 55 : « Farine de **Gruau** »

Farine de blé 100% blé de force w > 300

- Sac 25Kg / Code article : F55GRUAU25
- Vrac / Code article : F55GRUAUVAC

- Farine de blé T 55 : « Farine **Spécial Pizza** »

Farine de blé 100% froment, spécialisé pour l'utilisation de préparation de type pizza

- Sac 5Kg / Code article : F55PIZZA5

FAMILLE DE TRADITION

- Farine de blé T 65 : « **La Tradition Française** »

Farine certifiée de Tradition Française

➤ Sac de 25Kg / Code article : F65TRADITION25 – code barre :3760219550150

FAMILLE PAINS COURANTS

● Farine de blé T 55/65 : « **La Supérieure** »

Pour la fabrication du pain en chambre de pousse « 24h » - anciennement nommée La Classique

- Sac de 25Kg / Code article : F55SUPERIEURE25 – code barre : 3760219550013
- Vrac / Code article : F55SUPERIEUREVRAC

FAMILLE AU NATUREL

● Farine de blé T 65 : « **La Native** »

Sans additif et sans améliorant, pour la fabrication du pain de campagne – anciennement appelé La Soixante Cinq.

- Sac de 1Kg / Code article : F65NATIVE01 – code barre : 3760219550075
- Sac de 5Kg / Code article : F65NATIVE05 – code barre : 3760219550112
- Sac de 25Kg / Code article : F65NATIVE25
- Vrac / Code article : F65NATIVEVRAC

FAMILLE COMPLETE

● Farine de blé T 110 : « **L'Ancestrale** »

Sans additif et sans améliorant, pour un pain riche en fibres alimentaires, couleur crémeuse

- Sac de 25Kg / Code article : F110ANCESTRALE25 – Code barre : 3760219550198

● Farine de blé T 65: « **Epilot Type 65** »

Farine de blé avec levain de seigle dévitalisé

- Sac de 25Kg / Code article : F65EPILOT25

● Farine de blé T 80 : « **Epilot Type 80** »

Farine de blé avec levain de seigle dévitalisé

- Sac de 25Kg / Code article : F80EPILOT25

● Farine de blé T 80 : « **Tradilot** »

Pour la fabrication de pain de campagne, avec levain de seigle dévitalisé et céréales maltées et toastées

- Sac de 25Kg / Code article : F80TRADILOT25

FAMILLE REGIONALE ET ENGAGEE

*Selon le cahier des charges en partenariat avec l'IBFP (interprofession blé – farine – pain) et les agriculteurs locaux d'Aveyron :

● Farine de blé Type 65 : « **Régalous Type 65** »

Sans Additif et sans améliorant, fabriquée à partir de blé 100% aveyronnais

- Sac en 5Kg / Code article : F65REGALOU05 – code barre :

➤ Sac en 25Kg / Code article : F65REGALOU25 – code barre : 3760219550105

● Farine de blé Type 80 : « **Régalou Type 80** »

Sans Additif et sans améliorant, fabriquée à partir de blé 100% aveyronnais

- Sac en 5Kg / Code article : F80REGALOU05 – code barre :
- Sac en 25Kg / Code article : F80REGALOU25 – code barre : 3760219550273

*Selon le cahier des charges en partenariat avec la Confrérie du Lot (soumis à acceptation du conseil, adhésion obligatoire et formation spécifique, pour tout renseignement nous demander) :

● Farine de blé T 65 : « **Croustilot** »

Sans Additif, fabrication du pain « Croustilot »

- Sac en 25Kg / Code article : F65CROUSTILOT25AFFECTAXE

*Selon le cahier des charges Haute Valeur Environnementale (HVE) :

● Farine de blé T 65 : « **HVE** »

Sans Additif, fabrication d'un pain à haute valeur environnementale

- Sac en 25Kg / Code article : F65HVE25AFFECTAXE

FAMILLE FARINE DE MEULE

Toutes ces farines sont moulues sur meule de pierre :

● Farine de blé Type 80 : « **La Rustique** »

Farine bise, riche en fibres

- Sac en 1Kg / Code article : F80RUSTIQUE01
- Sac en 5Kg / Code article : F80RUSTIQUE05
- Sac en 25Kg / Code article : F80RUSTIQUE25

● Farine de blé Type 80 : « **La Vergnouveule** »

Farine pour une utilisation en chambre de pousse 24h

- Sac en 25Kg / Code article : F80VERGNOUMEULE25

● Farine de blé T 150 : « **La Complète** »

Sans additif et sans améliorant, pour un pain riche en fibres alimentaires, couleur crémeuse

- Sac en 1Kg / Code article : F150COMPLETE01
- Sac en 5Kg / Code article : F150COMPLETE05
- Sac en 25Kg / Code article : F150COMPLETE25

AUTRES CÉRÉALES

● Farine de Sarrasin

Moulue à la meule de pierre fabriquée avec 100% de sarrasin

- Sac en 1Kg / Code article : FSARRASIN01
- Sac en 5Kg / Code article : FSARRASIN05
- Sac en 25Kg / Code article : FSARRASIN25

- Farine de Maïs

Moulue à la meule de pierre fabriquée avec 100% de maïs

- Sac en 1Kg / Code article : FMAIS01
- Sac en 5Kg / Code article : FMAIS05
- Sac en 25Kg / Code article : FMAIS25

- Farine de Seigle Type 130

Fabriquée à partir de 100% de seigle

- Sac en 1Kg / Code article : F130SEIGLE01
- Sac en 5Kg / Code article : F130SEIGLE05
- Sac en 25Kg / Code article : F130SEIGLE25

- Farine d'Épeautre semi-complète Bio

- Sac en 5Kg / Code article : REPETITEPEAUTRE05
- Sac en 25Kg / Code article : REPETITEPEAUTRE25

- Farine de riz

FAMILLE DES PAINS SPÉCIAUX

- Farine « **Fleur de blé** »

Légèrement typée, avec incorporation de maïs torréfiée

- Farine « **La Terroir** »

Pour la fabrication de pain de campagne à base de seigle

- Sac 25Kg / Code article : F65TERROIR25 – code barre : 3760219550020

- Farine « **Graines de Champion** »

Mélange de farine de blé et de maïs torréfié avec incorporation de graines « tournesol, lin brun, lin jaune, millet, sésame, pavot

- Farine « **Eclats de Céréales** »

Mélange de farine avec incorporation de céréales et de graines « tournesol, flocon de blé malté, amande, semoule de blé dur

- Farine « **châtaignes – figues – noisettes** »

Une préparation qui permet de réaliser des pains et des gâteaux originaux et gourmands

- Sac de 1Kg / Code article : FCHATAIGNE01 – code barre :
- Sac de 5Kg / Code article : FCHATAIGNE05 – code barre :
- Sac de 25Kg / Code article : FCHATAIGNE25 – code barre :

- Farine « **Le Gourmand** »

Toute la richesse de 8 céréales et 4 graines pour des créations savoureuses et originales

DIVERS

- **Fleurette**
- **Sel** Boulangerie
- **Malt** torréfié
- « **Eclats de céréales** » pur

ALIMENTATION ANIMAL

- **Sac de son en 20Kg**
- **AlimAnimale** : Mélange son et remoulages issus de blés cultivés conventionnellement (vrac)
- **AlimAnimale BIO** : Mélange son et remoulages issus de blés cultivés en agriculture biologique (vrac)

EMBALLAGE

- **Sac baguette** Petits Moulins de France : classique, tradition française
- **Sac boule ou tourte** Petits Moulins de France (pain de 500g)
- **Sac viennoiseries** Petits Moulins de France : petit, moyen et grand format
- **Sac de regroupement**