



MOULIN HOCHÉ

Les ailes de votre talent



Les ailes de
votre talent

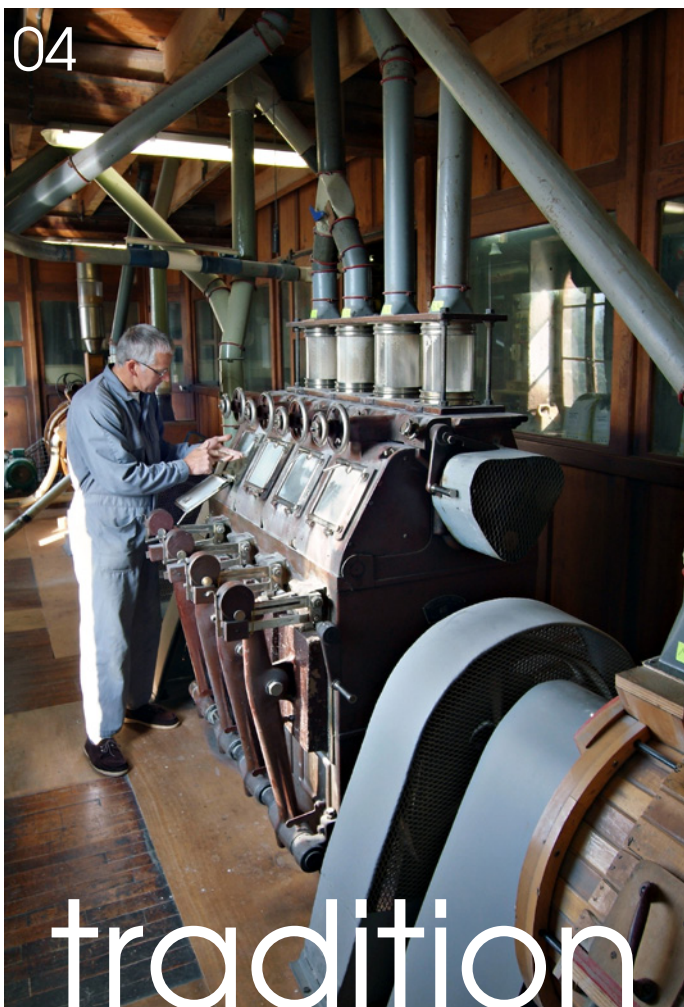
le moulin

Le MOULIN HOCHÉ est situé à Rozet Saint Albin dans le département de l'Aisne, au sud de la Picardie. Depuis le XVI^e siècle le lieu est dédié à la meunerie. L'Ourcq, la ~~rivière~~ qui borde le moulin a longtemps été la seule ressource énergétique utilisée pour la production des farines.

Alliant aujourd'hui modernité et tradition, le MOULIN HOCHÉ élabore pour ses clients des farines de grande qualité qui donnent au pain les arômes et les saveurs authentiques.



04



Les meules

Moudre sur meules de pierre, un savoir-faire ancien qui donne au meunier la véritable expression de son art.

Pour qui aime travailler la pâte appréciera la farine écrasée sur meules de pierre du MOULIN HOCHÉ. Cette farine, douce et soyeuse donne au pain, goût, authenticité et conservation. La meule laisse le temps à la mouture et permet de conserver le germe du grain. Elle produit une farine plus riche en fibres.

tradition

L'ART DU RÉGLAGE DE LA MOUTURE

La main est le meilleur outil de réglage des meules. C'est le toucher qui donne l'indication essentielle de qualité du broyage, de la finition des produits.

L'ART DU RHABILLAGE DE LA PIERRE

Repiquer la pierre à l'aide d'une boucharde, redonner à cette meule toute sa vigueur et sa capacité à fournir le meilleur d'elle-même, reformer le sillon qui permet de broyer finement le grain, telle est la spécialité du rhabilleur de meules.

Ce savoir-faire hérité des meuniers est transmis au fil du temps dans le moulin.

05



modernité

Qualité

Du blé à la farine, le process du MOULIN HOCHÉ est totalement tracé selon une démarche HACCP informatisée. En collaboration avec l'IRTAC (institut de recherche en technologies agroalimentaires de céréales) le MOULIN HOCHÉ est adhérent à un Plan de Surveillance Alimentaire.

NOTRE PREMIER MÉTIER : CHOISIR NOTRE BLÉ

Le choix rigoureux des variétés de blés et la sélection des terroirs d'approvisionnement sont la première source de qualité de nos produits. Nous procédons systématiquement à l'analyse des blés au moment de la récolte.

Notre exigence dans la sélection de nos matières premières est la garantie pour nos clients de travailler avec des produits de haute qualité.

NOTRE PRIORITÉ

Vous apporter toutes les garanties de suivi et de qualité de nos produits est notre priorité.

Nous procédons à l'ensemble des analyses et contrôles nécessaires pour garantir la conformité et la qualité de notre production.

MADE IN FRANCE



100 % de nos matières premières sont issues de nos régions.



06



Spécialiste reconnu de la production de farines haut de gamme, MOULIN HOCHÉ écrase toutes sortes de céréales (blé, seigle, épeautre...) sur meules ou cylindre. Nos procédés de fabrication permettent de proposer une gamme de farine allant de la type 45 à la type 150 pour le blé et l'épeautre, et de la type 85 à la type 170 pour le seigle.

nos farines

UNE GAMME COMPLÈTE DE FARINE

Les incontournables : farines de panification supérieure et farines pâtisseries.

Les traditions : la Saint-Albin Tradition et la Grande Tradition conformes au décret de 1993.

Les spéciales : une gamme complète de farines pour réaliser vos pains spéciaux.

Les originales : spécialités du MOULIN HOCHÉ pour vous démarquer et donner du goût à votre pain.

Les farines de meules : de la type 80 à la type 150 pour les amoureux des saveurs authentiques.

Les farines d'épeautre : des farines dotées de nombreuses qualités nutritionnelles.

La gamme Bio : du blé à l'épeautre sans oublier le seigle.

LE BIO

Nous sélectionnons rigoureusement nos matières premières uniquement en France. Blé, seigle et épeautre sont nos spécialités. Nous les broyons sur meules ou sur cylindre.

Vous souhaitez faire du BIO ?

Nous vous assistons dans toutes vos démarches auprès de l'Agence Bio. Nous avons signé une convention spécifique avec Ecocert pour vous alléger vos obligations administratives.

DES FARINES À LA CARTE

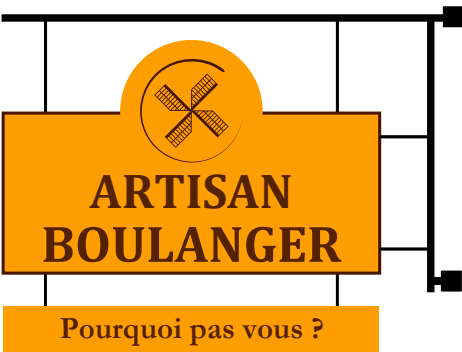
Le MOULIN HOCHÉ collabore en toute confidentialité avec les artisans boulangers souhaitant se lancer dans la création de nouveaux produits.

Equipé d'une station de mélange, nous réalisons des fabrications spéciales pour répondre aux besoins et aux attentes des consommateurs.

La farine à la carte sera la votre !



07



MOULIN HOCHÉ vous accompagne dans votre installation

Partenaire

Notre connaissance du marché, notre expertise dans l'étude des bilans et des conditions juridiques d'exploitation sont des atouts très importants pour vous permettre de mener à bien vos projets de création ou reprise d'entreprise.

Engagement

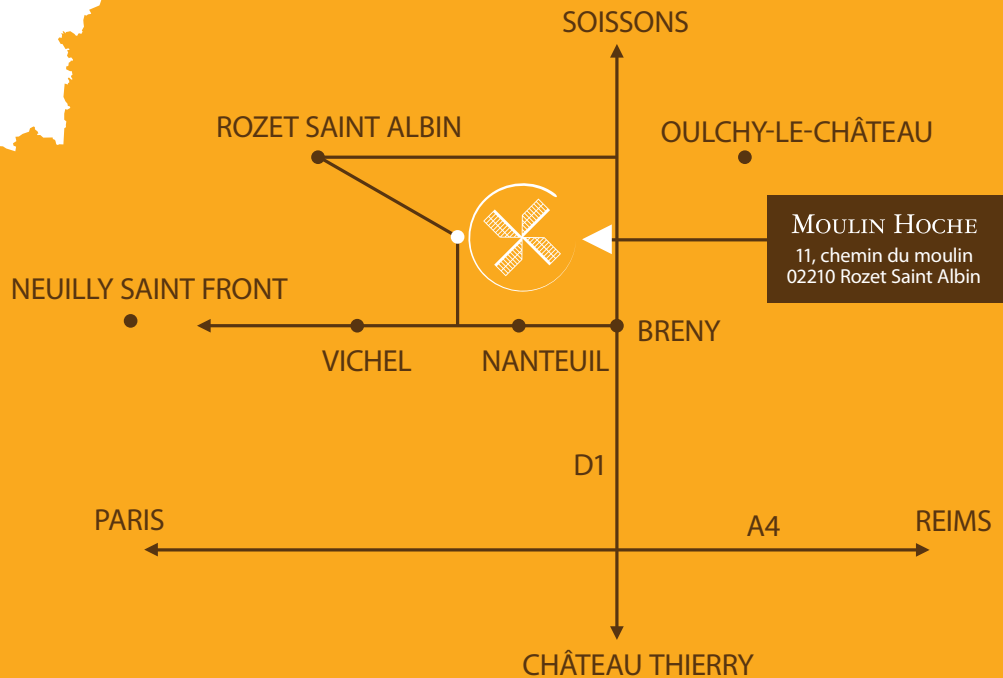
MOULIN HOCHÉ s'engage avec vous dans la réalisation de votre projet. Il participe à l'élaboration de votre montage financier, et vous assiste dans les démarches auprès de vos partenaires bancaires.

Réussite

Bien plus qu'un simple fournisseur, MOULIN HOCHÉ vous aide et accompagne votre réussite.







MOULIN HOCHÉ

Les ailes de votre talent

MOULIN HOCHÉ
11, chemin du moulin
02210 ROZET SAINT-ALBIN
tél : 03 23 71 00 43
moulin@orange.fr
www.moulinhoche.com

