

# MOULINS VIRON

LE MEILLEUR ENTRE VOS MAINS





# La gamme complète des farines des Moulins Viron

Moulins 100% sans insecticides de stockage  
Blé 100% français  
ISO 22000

## PANIFIABLE



**RETRODOR**  
MOULINS VIRON

Première farine de Tradition Française, la Rétrodo symbolise la philosophie des Moulins Viron : innovation, rupture avec les pratiques usuelles, suppression des additifs et recherche permanente de la qualité. Elle est encore aujourd'hui leader sur le marché des produits de Tradition Française. Cette réussite tient à l'assemblage « signature » des meilleurs blés de Beauce et d'Eure-et-Loir dont elle est issue et à son process unique de mise en œuvre : double fermentation, long pointage, cinq grignes caractéristiques, aucune surgélation, juste cuisson. Avec sa croûte mince et croustillante, sa mie parfaitement alvéolée, ses arômes intenses de caramel et son goût de noisette et de blé, la baguette Rétrodo est une savoureuse et indispensable contribution à une offre de pains de qualité.

## PANIFIABLE

### TRADITION FRANÇAISE



Farine de Tradition Française T55 sans additifs, ni améliorants, conforme au « décret pain » du 14 septembre 1993.

### SANS FÈVE



Farine de blé T55 sans fève pour l'obtention d'une baguette à la mie crème.



### CLASSIQUE



Farine de blé T55 et de fève pour l'obtention d'une baguette à la mie blanche. Employée aussi bien en pousse contrôlée qu'en direct.

### T65



Mélange de farine de blé additionnée d'un léger pourcentage de seigle pour obtenir une baguette à la mie légèrement plus bise.

## PÂTISSIÈRE

### ST GERMAIN SA



Farine pâtissière T45 sans additifs, produite à partir d'un assemblage de blés de force riches en protéines. Idéale pour la fabrication du pain de mie.

### BEAUCE



Farine pâtissière T55 pour la réalisation des pâtes levées feuilletées, brioches, viennoises... Assemblage de farines de froment et de blé de force.

### CORDE AMÉRICAINE



Farine pâtissière T55 pour la réalisation des pâtes levées feuilletées, brioches, viennoises... Assemblage de farines de froment et de blé de force.

### GRUAU SA



Farine pâtissière T55 à base de Blés de Beauce et d'Eure-et-Loir sans additifs, et rien que du blé. Idéale pour une viennoiserie maison.

### VIENNOIS



Préparation prête à l'emploi pour la fabrication d'une baguette viennoise et de ses dérivés (viennoise feuilletée, beignet, bugne...).



## PAINS SPÉCIAUX

### CAMPAGNE



Mélange de farine de blé, de seigle, de céréales maltées et de levain déshydraté de blé.



### COMPLET



Préparation prête à l'emploi pour la fabrication d'un pain complet.

## PAINS SPÉCIAUX

### MAÏZ



Préparation prête à l'emploi pour la fabrication d'un pain spécial à la farine de maïs.

### FERMENTAIN



Mélange de farine de blé et de meule T110 sans additifs, avec un ajout de levain dévitalisé. Pour un pain à la mie foncée et à fort caractère.

### MANNEDOR



Farine de blé T55 et farine de seigle sans additifs pour un pain historique des Moulins Viron à la croûte réelle, la mie crème et alvéolée.

### PAVÉ



Farine prête à l'emploi à base de blé et levain deshydraté pour la fabrication d'un pain à l'aspect rustique, à la mie fondante et savoureuse.

## PAINS SPÉCIAUX GRAINES

### 6 CÉRÉALES 4 GRAINES



Mélange prêt à l'emploi pour un pain spécial aux 6 céréales (blé, seigle, avoine, orge, riz, maïs) et aux 4 graines (tournesol, soja, millet, lin).

### HOULOISE



Mélange de blé, de seigle et d'orge sans additifs, accompagné de graines de tournesol, de sésame, de lin brun et jaune et de soja.

### BEAUCERON



Mélange de blé et de seigle réhaussé par un levain dévitalisé et des céréales concassées permettant la fabrication du pain Beauceron

### HASTINGS



Mélange de farines prêt à l'emploi à base de blé, seigle et orge accompagné de graines de tournesol, lin brun et jaune, sésame et soja.

## PAINS SPÉCIAUX PLAISIR

### LÉGUMINEUSES

Préparation à base de farines sans additifs de lentilles vertes et de pois verts, de semoules de haricots rouges et de quinoa pour la fabrication d'un pain magique de protéines végétales.

### CHÂTAIGNE

Mélange de farine de châtaigne\* (30%) et de farine de Tradition Française (70%) à panifier nature ou additionnée de fruits gourmands. Idéal pour les fêtes de fin d'année.

\*Châtaignes du Piémont italien, provenant d'une entreprise familiale depuis plusieurs générations. Séchées lentement et traditionnellement au feu de bois, elles offrent des notes torréfiées complémentaires à la riche palette aromatique.

## AUTRES FARINES

### SEIGLE



Farine prête à l'emploi pour la fabrication d'un pain de seigle qui sera le partenaire idéal pour accompagner poissons et fruits de mer.

### SEIGLE T85



Farine de seigle blanc pure, destinée à la fabrication du pain de seigle, du pain d'épices ou utilisée en mélange.

### SEIGLE T130



Farine de seigle noir pure, destinée à la fabrication du pain de seigle, du pain d'épices ou utilisée en mélange.

## AUTRES FARINES

### RIZ



Farine de riz à utiliser en mélange.

### SARRASIN



Additionnée à d'autres farines, la farine de sarrasin promet un pain aux notes terriennes et végétales. Le bon souvenir d'une galette bretonne.

### MAÏS

Farine de maïs issue à 100% de la culture du maïs, à utiliser en mélange. Un goût subtilement doux à la mie moelleuse.

### GAUDE

Farine de maïs toasté qui sent bon le maïs grillé. Elle est utilisée pour donner une saveur au pain.

### CHÂTAIGNE AOP

Farine issue à 100% de châtaigne AOP Ardèche, à utiliser en mélange. Pain aux notes sucrées, mie dense et moelleuse

## FARINES DE MEULE

### T80



Farine de meule T80. Idéale pour la réalisation d'une baguette de caractère à la mie brune et au goût prononcé.

### T110



Farine de meule T110. Cette farine favorise l'amande farineuse, le germe et une partie de l'enveloppe du blé.

### T150



Farine de meule riche en fibres, vitamines,... sels minéraux. La présence de l'enveloppe du blé favorise le développement des arômes durant la fermentation.

## FARINES DE MEULE

### SEIGLE T130



Farine de seigle noir pure, écrasée à la meule, destinée à la fabrication du pain de seigle, du pain d'épices ou utilisée en mélange.

### ÉPEAUTRE



Variété ancienne de blé pour des pains aux notes de caramel et de légumes d'hiver.

### MOISSON



Mélange de blé, seigle, épeautre et sarrasin. Sous une croûte très caramélisée et typée, la mie dégage des arômes multiples et rares.

## LES PLUS

### AUXILIAIRES DE PANIFICATION

Anticloque  
Froidor

### FARINES POUR LA REVENTE

Farine de Blé superfine  
Farine de Sarrasin

### LES GRAINES

Graine de courge  
Noisette  
Amande  
Nigèle  
Lin brun  
Lin jaune  
Tournesol  
Pavot  
Sésame  
Courge  
Mélange graines  
Flocons d'avoine

### LES FRUITS

Muesli fruits  
Concentré fruits rouges  
noisettes

### AUTRES INGRÉDIENTS

Semoule de blé dur fine  
Semoule de blé tendre





#### FARINES D'ÉMILE MEULE

**T80**



Farine de meule T80. Idéale pour la réalisation d'une baguette de caractère à la mie brune et au goût prononcé.

**T110**



Farine de meule T110. Cette farine favorise l'amande farineuse, le germe et une partie de l'enveloppe du blé.

**T150**



Farine de meule riche en fibres, vitamines, sels minéraux... La présence de l'enveloppe du blé favorise le développement des arômes durant la fermentation.

**SEIGLE T130**



Farine à utiliser pure pour un pain ou une tourte de seigle aux saveurs prononcées ou additionnée à d'autres farines.

#### LES PLUS

#### LES GRAINES

Sésame  
Pavot  
Courges  
Graines mélangées  
Flocon d'avoine  
Sarrasin toasté

#### FARINES D'ÉMILE MEULE

**PETIT ÉPEAUTRE**



Farine de petit épeautre biologique sur meule pour un pain aux saveurs d'antan, à la mie jaune, moelleuse et à la croûte fine.

**AGRESTE**



Farine d'engrain de variété ancienne et farine de blé biologique sur meule pour un pain rustique et intensément aromatique.

**ROUGE DE BORDEAUX**



Farine pure de blé Rouge de Bordeaux. Un pain à la croûte fine et croustillante à la mie aérée.

**KHORASAN**



Farine pure de blé Khorasan. Pain à la croûte épaisse et puissante, à la mie colorée dense et élastique.

#### LES FRUITS

Raisin  
Cranberries  
Figues  
Abricots

#### FARINES D'ÉMILE MEULE

**AMIDONNIER**



Un blé de légende, une variété ancienne pour un pain à la mie nacrée, aux arômes de châtaigne et de feuillage d'automne !



**ÉPEAUTRE**



Variété ancienne de blé pour des pains aux notes de caramel et de légumes d'hiver.

#### FARINES D'ÉMILE CYLINDRE

**SARRASIN**



Additionnée à d'autres farines, la farine de sarrasin promet un pain aux notes terriennes et végétales. Le bon souvenir d'une galette bretonne.

**T65**



Farine de blé Bio. Mouture sur cylindre.

**MAÏS**



Farine de maïs issue à 100% de la culture du maïs, à utiliser en mélange. Un goût subtilement doux à la mie moelleuse

**TYSKEN**



Mélange de farines Bio prêt à l'emploi à base de blé, seigle et orge accompagné de graines de tournesol, lin brun et jaune, sésame et soja.



MOULINS  
**VIRON**  
LE MEILLEUR ENTRE VOS MAINS

Rue du Moulin Lecomte, Le Coudray  
28630 Chartres (France)  
+33 (0)2 37 28 34 46  
[www.moulinsviron.fr](http://www.moulinsviron.fr)

