

# Nos ancêtres étaient déjà dans la farine...

Avec nos propres installations de silos, un moulin à meules de pierre et un moulin moderne, nos meuniers produisent pour vous un très grand choix de farines bio.

**Profitez-en !**

- ▶ Farine de blé intégrale Type 150 et complète Type 110 à la meule de pierre
- ▶ Farine de blé bise Type 80
- ▶ Farine de blé blanche Type 65
- ▶ Farine d'amarante **Nouveau**
- ▶ Farine d'avoine
- ▶ Farine complète de petit épeautre
- ▶ Farine complète de grand épeautre
- ▶ Farine complète 5 céréales
- ▶ Farine complète de blé Kamut®



## Celnat



Oméga 3  
& Vitamine E

5 vitamines  
& 5 minéraux

Utilisez nos farines et nos mix graines pour réaliser des pains savoureux et nutritifs !!!

- ▶ Farine de maïs **Nouveau**
- ▶ Farine de seigle Type 130
- ▶ Farine de riz complet
- ▶ Farine de sarrasin
- ▶ Farine de quinoa
- ▶ Farine de châtaignes
- ▶ Farine de lentilles vertes
- ▶ Farine de pois chiche
- ▶ Farine de soja précuit



Au tout début du XX<sup>e</sup> siècle notre ancêtre Benoît partait livrer ses farines "bio".



Le moulin à meules de pierre est le mieux adapté pour les farines les plus complètes.



Contrôle de la qualité panifiable de la farine dans notre laboratoire.





## Farines du moulin

1 KG



500 G



2,5 KG

# GRAND CHOIX FARINES BIOLOGIQUES ET MIX À PAIN SANS SEL :

- Epeautre
- Petit épeautre
- Blé
- Sarrasin
- Kamut®
- Orge
- Riz
- 5 céréales
- Millet
- Seigle
- Châtaigne
- Teff
- Fonio
- Maïs
- Soja
- Sans gluten

FARINES BLANCHES, CAMPAGNE,  
DEMI-COMPLETES ET COMPLETES

**Moulin Meckert Diemer**

101, route de Wingersheim

67170 Krautwiller

Tél.: 03 90 29 11 80

Fax: 03 88 51 00 18

info@moulinesmoines.com

CERTIFIÉ

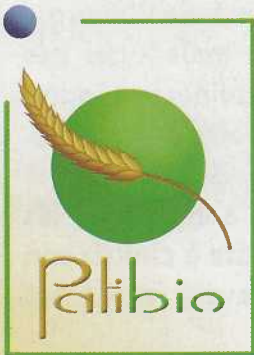


### Soupe au pain

Fais-toi découper un gros chou frisé en lamelles et fais-le cuire 20 min. Jette l'eau (la première eau contient le goût trop fort du chou). Remets le chou à cuire dans de l'eau, avec quelques pommes de terres. Tu peux y ajouter des morceaux de saucisses fraîches de cochon ou de saucisse de soja. Fais-le cuire pendant 25 min environ. Pendant ce temps, découpe des tranches de pain rassis. Dans un grand plat allant au four, place la moitié des tranches en dessous. A l'aide d'une louche, installe sur le pain un peu de potée : chou, pomme de terre et saucisse. Saupoudre de fromage râpé. Remets ensuite le reste de tranches de pain sur cette première couche, puis à nouveau de la potée et du fromage râpée. Mets-le au four une demi heure environ. Délicieux, surtout quand il fait très froid...



© Claudio Calcarino - Fotolia.com



L'art du pain bio depuis 1989

## PAINS, viennoiserie ou pâtisserie, PATIBIO, une créativité et des bons ingrédients certifiés bio.

Les meilleures farines, filtration de notre eau...  
Nous avons tous la même palette,  
nous ne l'utilisons pas de la même façon,  
c'est ce qui fait la différence !



- Au menu : Pains aux graines (tournesol, sésame, pavot, lin, courge)
- Pains : complet, campagne, pur seigle, pur intégral, pur épeautre, 5 céréales, kamut, au noix, fruits secs, pain blanc).
- Nous faisons aussi du pain à partir de farine sans Gluten (maïs, fonio, châtaigne, Sarazin, riz, quinoa).



Pour les professionnels  
livraison assurée.

**BOULANGERIE PATIBIO** • 1, rue des Frènes • 95610 ERAGNY sur OISE  
Tel : 01 34 42 15 15 • Fax : 01 34 42 16 56 • mail : patibio@wanadoo.fr



# La céréale **KAMUT**®

## Le blé ancien pour la vie moderne



Le blé Kamut®, de culture **exclusivement biologique**, est un ancêtre du blé dur moderne, dont l'intégrité génétique a été préservée. Les agriculteurs respectent des **rotations de cultures** et reçoivent un prix **équitable et stable**. Seules les récoltes qui répondent aux critères de haute qualité définis dans le cahier des charges de la marque, sont vendues sous l'appellation « Kamut® ». Le mot « Kamut » représente le nom de la marque déposée qui signifie « blé » en égyptien ancien (et n'est pas le nom d'une nouvelle espèce de céréale ni celui d'une variété sélectionnée). La céréale appartient à l'espèce « Triticum turgidum ssp. Turanicum ». La marque est un **label de haute qualité** et garantit aux consommateurs les caractéristiques originelles de ce blé ancien.



### **Délicieux, léger et nourrissant:**

Une **saveur douce** à l'arôme qui rappelle la noisette. Se digère facilement. Riche en protéines et minéraux (sélénium, zinc, magnésium). Le **sélénium** est un oligo-élément réputé pour ses qualités anti-oxydantes.



### **Idéal pour:**

Farine, pains, pâtes, pizza, crêpes, biscuits, cakes, en-cas, boulgour, couscous, mueslis, flocons, grains soufflés, potages, salades, desserts, boissons, sirop et jus de jeunes pousses.



### **Hypoallergénique:**

La majorité des personnes qui présentent des réactions allergiques aux blés modernes, disent bien supporter les produits Kamut®. Une **étude de l'IFAA** aux USA, comparant les réactions allergéniques au blé Kamut® par rapport à celles déclenchées par le blé moderne, conclut que "pour la plupart des personnes **allergiques au blé**, les produits Kamut® peuvent être une **excellente alternative** au blé moderne".

Nous informons les consommateurs **intolérants au gluten** (maladie cœliaque) que le blé Kamut® contient du **gluten différent, plus digeste** et mieux supporté par le corps humain.



[nele.callebert@kamut.com](mailto:nele.callebert@kamut.com)

+33 6 64 87 72 92

[www.kamut.com](http://www.kamut.com)

