



Pionnier du bio
Depuis 1970

Les farines bio du Moulin des Moines.

**STAND EUROPAIN
6F50**

Épeautre
Petit épeautre
Blé
Millet
Seigle
Avoine
Quinoa
Maïs
Blé Khorasan KAMUT®
Châtaigne
Riz
Sarrasin
Fonio
Teff
...À façon.

MOULIN
100 % bio
100% traçabilité
100% éco-durable
Énergie solaire
et hydraulique.



Mouture traditionnelle sur cylindre



Mouture sur meules de pierre



MOULIN DES MOINES - 101, route de Wingsheim F-67170 KRAUTWILLER

Tél : 03 90 29 11 80 - Fax : 03 88 51 00 18 - info@moulindesmoin.es.com

www.moulindesmoin.es.com

La Tribune des Métiers N° 36 JANVIER - FÉVRIER 2018

Communiqué

Les pains Bridor sur les tables à l'Élysée...

Après avoir assisté le 27 septembre dernier à un

déjeuner historique en présence de 180 Chefs organisé en marge de la sélection française du Bocuse d'Or par GL Events à l'Élysée, Louis Le Duff - président Fondateur du groupe du même nom - et Jean-Jacques Massé (Meilleur Ouvrier de France et conseiller culinaire chez Bridor), ont remis le couvert fin novembre.

En effet, mercredi 22 novembre, le couple Macron a reçu au palais présidentiel plus de 1000 maires de France autour d'un cocktail dinatoire. Présents sur toutes les tables, les pains Bridor ont accompagné ce festin préparé par la brigade de Guillaume Gomez.

Une nouvelle occasion pour le groupe Le Duff de souligner son engagement pour le plaisir, la qualité et la santé dans les assiettes.



Publi-reportage

SPIRAL FRANCE,

C'est à Europain que la société SPIRAL FRANCE dévoilera ses nouveautés pour que la technique soit toujours plus au service de la qualité. Précision, méthode, respect de vos recettes, il ne reste plus aux professionnels qu'à les essayer pour que demain, leur temps soit dévolu à autre chose que des tâches répétitives. Une visite sur le stand s'impose.

Bienvenue dans un monde où le temps est suffisamment précieux pour mériter quelques minutes d'attention. Plusieurs nouveautés seront présentées sur le stand de SPIRAL FRANCE avec des machines de dernière génération qui permettent de dessiner l'avenir de la profession face au défi de la productivité, sans augmenter les heures de production. Et même souvent de développer de nouveaux produits.