



Farine de blé tendre (classique)

Propriétés : Contient du gluten – la mouture à la meule de pierre permet de garder tous les composants du grain intacts.

Utilisation : Farine classique, pour pâtisserie, pâtes à pain....

Farine de blé dur :

Propriétés : Contient du Gluten - Très riche en minéraux, protéines, oligo-éléments, vitamines car moulue à la meule de pierre qui garde tous les composants du grain.

Utilisation : Elle lève moins que la farine de blé tendre, mais son goût est incomparable.

Pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sablée, pâte à crêpe, gâteaux sec, pour le pain, béchamel, blinis, pâtes alimentaires.

Farine de seigle :

Propriétés : Contient du gluten Riche en substances minérales, en vitamines, et oligo-éléments.

Utilisation : Doit être mélangée à une autre farine. Permet de donner du goût et une jolie couleur aux préparations Galettes, 1/4 pour le pain, blinis, pain d'épices, beignets.

Farine de Maïs :

Propriétés : diurétique. Traces possible de gluten.

Utilisation : Millas - Polenta - Béchamel – tortillas, 1/4 pour les crêpes et gâteaux.

Farine d'épeautre :

Propriétés : Blé ancien - son gluten de qualité lui donne de remarquables propriétés de panification et un très bon goût.

Très bon pour la santé, riche en vitamines et minéraux.

Utilisation : Pâtisseries – pain, crêpes, fougasses, blinis, brioches, beignets, biscuits.

Les Moulins de Perrine