

Farines issues de l'Agriculture Biologique

- **T150 BIO meule de pierre** : Il s'agit de la farine complète intégrale, obtenue par broyage du grain de blé complet avec enveloppe et germe. Elle permet de réaliser un pain aéré avec une mie plus foncée.
- **T110 BIO meule de pierre** : C'est une alternative à la farine de blé intégrale de type 150. C'est une farine complète.
- **T80 BIO meule de pierre** : Cette farine donnera une mie de couleur grise, elle est réalisée avec une farine semi-complète.
- **T65 BIO cylindre jura** : Elle est réalisée à partir de grains jurassiens auxquels on a retiré l'enveloppe de son et leur germe. La T65 est la farine la plus blanche. Elle est généralement utilisée pour réaliser des baguettes.
- **Campagne BIO meule de pierre** : Farine idéale pour le pain de campagne.
- **Petit épeautre BIO** : Farine d'épeautre.
- **Mélange de graines BIO** (paquet de 5 kg).

