



TRESOR
GASCON

Farine de blé tendre T80



Notre farine de blé tendre de type T80 est une farine quasi universelle qui répond à de nombreux usages. Cette farine polyvalente «bise» permet ainsi de préparer du pain de campagne à la mie alvéolée, des gâteaux, des brioches mais aussi de la pâte à crêpes, des tartes rustiques ou des entremets salés.

Nous préservons la méthode ancestrale du broyage à froid sur meule de pierre naturelle pour cette farine de blé tendre T80. Par ce processus meule de pierre naturelle et striée, nous révélons tout le terroir des grains de blé.

La farine est ainsi valorisée par le contact de la pierre et par la conservation du germe de blé. Nous choisissons une mouture douce et lente afin de préserver les qualités des céréales sans les dénaturer.

Cette farine T80 est constituée de 3 différents blés tendres d'hiver et blés de force biologiques, rigoureusement sélectionnés pour leurs qualités nutritionnelles, leurs caractéristiques, leur performance en panification et la préservation de la biodiversité.



Paysans-meuniers bio du Gers, nous sommes engagés de l'amont à l'aval dans le développement durable et la biodiversité. Regroupés en mini-filière d'agriculteurs bio gersois, nous cultivons localement et travaillons en circuit court du champ au sac de farine, pour garantir des produits sains et de qualité pour la terre et les hommes.



Le double
32480 LA ROMIEU

05 62 68 48 22

Les renseignements fournis dans ce document ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent varier en fonction des conditions agronomiques et climatiques, ainsi que des techniques culturales.

Farine de blé tendre T80



DESCRIPTION DU PRODUIT

Désignation	Farine de blé tendre T80
Composition	▶ Blé* *Produit issu de l'agriculture biologique
Origine matière première	▶ France (Gers)
Allergènes	▶ Céréale à gluten ▶ Traces possibles de soja
Certification AB	▶ FR-BIO-01 Agriculture France

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Valeur énergétique	1510 kJ / 355 kcal
Lipides	1,12 g
dont acides gras saturés	0,16 g
Glucides	73,2 g
dont sucres	1,77 g
Protéines	9,95 g
Sel	<0,13 g

CONDITIONNEMENT

Sac en papier kraft

Poids :

T80 sac de 5 KG



3 770015 359208

T80 sac de 25 kg



3 770015 359031

CONSERVATION

Durée de conservation : 12 mois

Conditions de stockage :
À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

UTILISATION

Farine prête à l'emploi. Adaptée à de nombreux usages.

Notre savoir-faire : marier, dans un subtil dosage, les meilleurs blés de nos agriculteurs bio du Gers afin d'obtenir des farines de qualité régulière.

