



TRESOR
GASCON

Farine de seigle T130



Notre farine de seigle de type T130 a une saveur légèrement sucrée et apporte un goût prononcé aux préparations de pains complets, pains nordiques tels que les pains noirs et les Pumpernickel dont la mie dense et brune, est caractéristique. Elle est aussi très appréciée pour la conception de pains d'épices, biscuits, pâtisseries.

La farine de seigle est reconnue comme étant riche en fibres et en son avec une haute teneur en vitamines, minéraux, anti-oxydants et lignines. A utiliser seule, ou en complément de farines traditionnelles dans la fabrication de pain.



Nous préservons la méthode ancestrale du broyage à froid sur meule de pierre naturelle pour cette farine de seigle T130.

La mouture est spécifique au seigle dont l'enveloppe a la particularité d'être très cassante.

La farine est valorisée par le contact de la pierre. Le grain de blé est déroulé et ensuite écrasé, le germe de seigle est ainsi conservé et incorporé à la farine.

La farine de seigle est recherchée pour ses propriétés panifiables particulières et ses qualités nutritionnelles intéressantes.

Le seigle est une céréale rustique, adaptée aux terres pauvres et froides. Peu exigeant en eau, le seigle présente un système racinaire puissant qui améliore la structure du sol. Nos agriculteurs l'associent souvent à une culture de légumineuse pour mieux fixer l'azote de l'air dans le sol et préserver 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 seigle T130



DESCRIPTION DU PRODUIT

Designation	Farine de seigle T130
Composition	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Seigle* *Produit issu de l'agriculture biologique
Origine matière première	▶ France (Gers)
Allergènes	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Céréale à gluten ▶ Traces possibles de soja
Certification AB	<ul style="list-style-type: none"> ▶ FR-BIO-01 Agriculture France

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g

Valeur énergétique	1450 kJ / 344 kcal
Lipides	1,12 g
dont acides gras saturés	0,22 g
Glucides	70,9 g
dont sucres	1,59 g
Protéines	7,24 g
Sel	0,0091 g

CONDITIONNEMENT

Sac en papier kraft

Poids :

T130 sac de 5 KG



3 770015 35916 1

T130 sac de 25 kg



3 770015 35902 4

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 des utilisations variées.

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.

