



NOTRE HISTOIRE



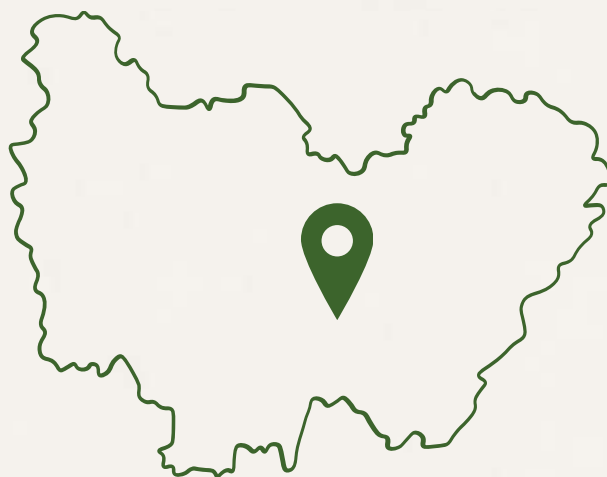
Deux moulins, une conviction :
Précy-sur-Marne (77), à 30 km
de Paris, et Aiserey (21) en
Côte-d'Or. Spécialistes de la
meule de pierre depuis 1840
et pionniers du bio depuis
1971.



Depuis 2020, une ambition
claire : remettre le local, la
qualité et le sens au cœur
de notre métier.
Modernisation des outils,
équipes techniques
renforcées, filières bio en
Bourgogne-Franche-Comté.



Aujourd'hui, nous
travaillons étroitement
avec nos partenaires
agricoles pour des farines
qui ont du goût, une
origine, et une cohérence.



BOURGOGNE- FRANCHE-COMTÉ

AU CŒUR DE NOS FILIÈRES

POURQUOI NOUS CHOISIR



Des farines 100 % traçables,
du champ au sac



Des meules de pierres très
récentes en granit massif du Tarn
pour des farines vivantes



Farines natives : goût, texture
et valeur nutritionnelle
préservés

NOTRE CRÉDO

**Des farines bio,
natives, locales
issues de la
meule de pierre**



Pures céréales sans
aucun ajout



Céréales françaises
filières locales et durables



Farines vivantes
pour un pain nourrissant



Testées au fournil
régularité fournée après
fournée



**MEUNIER
DEPUIS 1840**



**BIO
DEPUIS 1971**



**FILIÈRES LOCALES
& DURABLES**



**POUR UN PAIN
NOURRISSANT**



Des farines bio, natives, pour des pains de caractère

SACS 25 KG

NOS MEULES DE PIERRE BIO

- Perle de Meule Bio
- Perle de Meule Bio Crème
- Perle de Meule Bio Intégrale
- Perle de Meule Bio Crème
Blés d'Antan (blés anciens)
- Seigle Bio

T130

T170

- Petit Epeautre Bio Bis
- Petit Epeautre Bio Intégral
- Grand Epeautre Bio Bis
- Grand Epeautre Bio Intégral
- Khorasan Bio Bis
- Khorasan Bio Intégral

NOS CYLINDRES BIO

Terroire Bio

- T55
- T65
- T80
- T150

Viennoiserie Bio

T55 de force

Farine de Sarrasin Bio

NOS SPÉCIALITÉS BIO

- Bio One Pizza
- Manitoba (Spécial
Panettone)



SANS GLUTEN BIO

En partenariat avec le
Moulin Chambelland

- Farine de Riz Complète Bio
- Mélange Pain Riz Bio
(90% riz, 10% sorgho, psyllium)

NOUS PROPOSONS ÉGALEMENT

Farine de maïs bio • Farine de châtaigne bio • Sel de Guissan bio • Graines bio • Farine de malt revalorisé bio

VOTRE CONTACT

CONTACT@DECOLLOGNE.FR