

L'earl CHIAROSCURO présente



**BIOGRANETA**

Local   
c'est l'idéal

# FARINE DE BLE

Notre farine est fabriquée au moulin de Montbrun Lauragais chaque semaine, garant de sa fraîcheur.

Le moulin est constitué d'une meule inférieure fixe et d'une meule supérieure tournante munie d'un trou au centre au travers duquel le grain arrive. Le grain est ainsi écrasé et toutes, les substances libérées (enveloppe, germe ...) sont intimement mélangées.

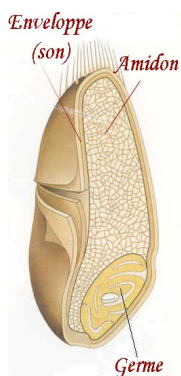


La mouture ainsi réalisée sans échauffement permet de préserver la qualité vivante du grain.

La mouture est ensuite passée dans une bluterie et donne de la farine équivalent T80 ainsi que du son de blé.

Les farines fraîchement moulues ont plus de saveur et sont plus nutritives et riches en fibres.

*« Le germe du grain est, pour ainsi dire, le « porteur de vie » dans chaque grain de céréale. Il contient de nombreux minéraux des vitamines et d'importants acides aminés. Toute maturation et tout processus de développement part du germe. C'est lui qui impulse la croissance du grain lorsqu'on le met en terre. En lui se trouvent toutes les informations nécessaires à la plante, d'où le terme « porteur de vie ».*



Pour mieux nous connaître et/ou passer commande : [www.biograneta.fr](http://www.biograneta.fr)