

Nous semons, récoltons et transformons l'intégralité de notre blé, sarrasin, petit épeautre et blé poulard sur Montbrun Lauragais, à seulement 20km de Toulouse (31). Les farines et semoules fraîches fabriquées sur meule de pierre (moulin Astrié) sont mélangée avec de l'eau dans une machine (extrudeuse) qui, selon les différentes filières en bronze, vont nous permettre de fabriquer 4 formes de pâtes qui seront ensuite séchées à basse température à moins de 45°C durant 19 heures, préservant ainsi saveur et qualités nutritionnelles des différentes pâtes.

CRESTE (blé dur)

Le blé dur est riche en protéines. La semoule de blé dur **Biograneta** est très riche en minéraux, **vitamines (B1 et B2 notamment)** et enzymes (phosphore, manganèse, **magnésium**, zinc, sélénium et cuivre). Elle contient des acides aminés tels que la lysine indispensable à l'organisme (croissance des os, formation du collagène et des anticorps, métabolisme des glucides).

CAMPANELLE (petit épeautre)

L'en grain ou petit épeautre est une céréale qui n'a subi aucune manipulation génétique, son taux de gluten est très faible. Le petit épeautre, comme le quinoa ou l'amarante, fait partie des rares céréales contenant les 8 acides aminés essentiels. Ces pâtes sont très digestes, emplies de minéraux (magnésium, calcium), de fibres et de vitamines (B et E)


MAFALDINE (sarrasin)

Le sarrasin est une polygonacée exempte de gluten, riche en protéine et source de magnésium, zinc, fibres et vitamines B. C'est une plante mellifère que les abeilles adorent butiner. Ces pâtes ont un fort pouvoir anti-oxydant, son index glycémique est bas et sa richesse en protéines végétales et en fibres 2 fois supérieures au blé dur.

CASARECCE (blé poulard)

Le **Blé poulard** est une espèce de blé barbu ancienne caractérisée par ses grains renflés et une bonne résistance aux grandes chaleurs. Très proche du blé dur, le blé poulard a une excellente qualité pastière tout en étant pauvre en gluten. Ces pâtes sont délicieuses en plus d'être digestes, riches en magnésium et vitamine B9

N'hésitez pas à bien remuer les pâtes durant la cuisson et à découvrir recettes et vidéos sur notre site