



FARINE LOCALE FABRIQUÉE À LA FERME

L'Épi Roannais vous propose une farine 100% naturelle, moulue à la meule de pierre, provenant de la culture de nos céréales sur la commune de **Mably**, issue de notre production en agriculture raisonnée sous la certification HVE.



Nos céréales sont rigoureusement nettoyées avant d'être moulues.

La meule de pierre écrasant le grain en douceur tout en le préservant nous restitue une farine riche de tous les éléments nutritifs au goût incomparable !

Nous ne rajoutons aucun additif ni conservateur, notre farine garde ainsi tous ses nutriments et toutes ses vitamines.

La farine T80, dite semi-complète est LA farine à tout faire !

La farine T110, dite complète est utilisée pour le pain, sauces, crêpes, biscuits.

La farine T150, dite intégrale est utilisée pour les pains de son, biscuits, pâte à tarte

*GAEC CHARGUERAUD - BRISE
580, Chemin de Fultière
42640 SAINT ROMAIN LA MOTTE
06.98.74.20.72
lepiroannais@gmail.com*