Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Telefon 031 754 50 00, Telefax 031 754 50 01
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch

Notre farine fait le meilleur pain; garanti!

Description des farines

Farine	Conv.	Bio	Brève description	Composition
Farine fleur / pour tresses	x	x	Avec notre farine blanche, fabriquée avec le meilleur blé des paysans de notre région, chaque tresse au beurre est un vrai délice.	Blé
Farine mi-blanche	x	x	La farine idéale pour de savoureux pains blancs. Elle peut aussi être mélangée à des farines complètes ou semoulées. Vous fabriquerez ainsi un pain à votre goût.	Blé
Farine bise	x	x	Pour toujours réussir un délicieux pain complet, aéré et léger: utilisez notre farine bise, fraichement moulue de blés de nos régions.	Blé
Farine paysanne clair	x		De seigle et blé, type mi-blanche, pour un pain paysan clair. Avec le seigle, le pain se maintient frais plus longtemps.	25% de seigle, 75% de blé
Farine paysanne foncé		x	La variante foncée pour un pain paysan encore plus savoureux.	25% de seigle bio, 75% de blé bio
Farine spéciale	x		Composants: farines de blé mi-blanches, bises, et grains entiers mélangées à de la farine de seigle: pour un pain foncé au goût unique !	Blé, seigle
Farine de seigle foncé	x	x	La farine de seigle se mélange à merveille avec d'autres farines et maintient le pain frais plus longtemps. Les amateurs apprécient aussi le pain de seigle pur.	Seigle
Farine complète (Graham)	x	x	Avec la farine complète, le pain garde toute la force intégrale du blé. Cette farine est riche en vitamines et fibres.	conv. = Blé, seigle, épeautre Bio = Blé
Farine 6-céréales	x		Farine blanche finement moulue et gruaux de 5 céréales: donne un pain succulent, créant de la variété sur la table du petit déjeuner	Blé, seigle, épeautre, millet, orge, avoine
Farine 10-céréales	x		Aux amateurs de pains aux graines nous recommandons notre farine aux 10 ingrédients.	Blé, seigle, épeautre, millet, orge, avoine, maïs, tournesol, graines de lin, soja
Farine épis d'or	x		Mélangé aux autres farines, le seigle donne un pain aéré et très savoureux avec une belle mie foncée.	Blé, seigle
Farine fleur d'épeautre **Farine mi-blanche d'épeautre** **Farine bise d'épeautre** **Farine complète d'épeautre**	x x x x	x x x x	La farine pure d'épeautre contient des protéines de bonne qualité et très digestes. Elle convient aussi aux personnes présentant des intolérances ou allergies au blé.	Épeautre

x = assortiment standard
(x) = sur commande