

► **Farines de blé « moderne »** (T80 semi-complète ou T110 complète) utilisables pour toutes les préparations, du sucré au salé.

► **Farine de blés paysans « anciens »** (T80 semi-complète). Subtil mélange d'une quinzaine de variétés de blés anciens et rustiques qui sont restés à l'état originel et n'ont pas subi l'intervention des semenciers. Ces blés ont été soigneusement choisis pour leur goût et leurs vertus.

Cette farine est utilisable pour toutes les préparations, du sucré au salé.

Pour la panification, cette farine est difficile à travailler lors du façonnage, du fait de la faible teneur en gluten.

► **Farine de petit épeautre** (T80 semi-complète). Appelé aussi engrain, le petit épeautre est très ancien. Cette céréale très rustique n'a pas subi l'intervention des semenciers, elle est restée à l'état originel. Elle est très intéressante sur le plan nutritionnel ; elle fournit deux fois plus de lipides que le blé et est très riche en carotène. Le petit épeautre se distingue également par sa faible teneur en gluten et son index glycémique bas.

Cette farine est utilisable pour toutes les préparations, du sucré au salé et plus particulièrement en sablés ou crêpes.

Pour la panification, cette farine est difficile à travailler lors du façonnage, du fait de la faible teneur en gluten.

► **Farine de seigle** (T80 semi-complète). Cette céréale est très rustique et possède des arômes puissants de miel. Elle est faible en gluten.

Cette farine permet de réaliser de délicieux pains, pains d'épices ou crêpes.

Pour la panification, cette farine est difficile à travailler du fait de sa structure extrêmement collante. Elle se mariera à merveille mélangée à 50 % avec du blé ou du petit épeautre.

