

Un Moulin à meules de pierre oui, mais pas que !

Quand on pense à un moulin, on pense forcément au moulin à vent d'Alphonse Daudet. Le moulin à meules de pierre peut être mis en mouvement grâce au vent et aussi grâce à l'électricité ou le solaire. Mais au-delà de son énergie, c'est surtout son action sur le grain qui nous intéresse pour une farine de qualité, digeste et nutritive.



GERME 100% CONSERVÉ

La farine Astréïa est obtenue en un seul passage entre les meules. Elle est donc le reflet de l'intégralité du germe et de l'amande du grain de blé : gage d'une farine nutritive



FARINE NUTRITIVE

A la différence d'un moulin à meules de pierre classique, les meules du moulin Astréïa tournent lentement et déroulent le grain finement sans jamais l'écraser. Ce procédé permet de conserver les liaisons gluten amidon pour la panification



QUALITÉ ET FINESSE

Vous travaillez une farine fine et de qualité qui vous permet de faire des recettes avec un goût inégalé tout en préservant votre santé



LE GOÛT D'ANTAN

La farine que nous produisons est le reflet exact du blé. C'est une farine de terroir, qui, comme le vin, va avoir ses particularités chaque année. Nous aimons nous inscrire dans une matière résolument vivante

La Farine Sécurité & Santé

Nous avons fait le choix de ce Moulin pour maîtriser la traçabilité de votre farine et produire ainsi une farine de terroir, digeste et nutritive.

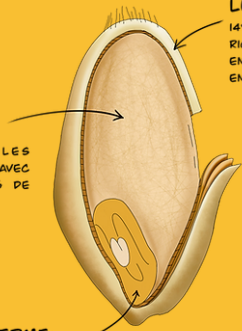
Nous avons à coeur de nous inscrire dans le respect de la santé de nos clients ainsi que de tous les professionnels de la filière blé-farine-pain qui peuvent alors vivre dignement de leur travail.



Quelle farine consommons-nous ?

L'AMANDE:

83% DE LA CÉRÉALE.
CONTIENT TOUTES LES
RÉSERVES NUTRITIVES AVEC
82% D'AMIDON ET 12% DE
PROTÉINES.



LE SON:

14% DE LA CÉRÉALE.
RICHE EN FIBRE, EN PROTÉINES,
EN MINÉRAUX, EN VITAMINES B ET
EN COMPOSÉS ANTIOXYDANTS.

LE GERME:

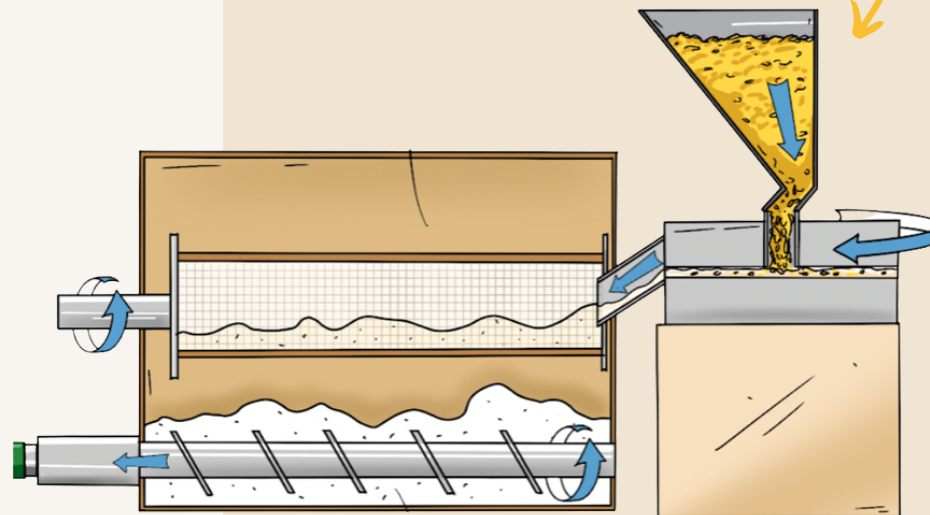
3% DE LA CÉRÉALE.
RICHE EN LIPIDES, NOTAMMENT EN
ACIDE GRAS.
31% DE PROTÉINES, DE MINÉRAUX ET DE
VITAMINES.

Les moulins à cylindre séparent les différents composés du grain. Le germe est souvent enlevé pour avoir une farine identique d'une année sur l'autre. Les composés sont ainsi séparés puis ré-assemblés avec un ajout supplémentaire en gluten, rendant la farine peu nutritive et peu digeste.

Avec les Moulins Astréïa, l'ensemble du grain de blé est conservé, les liaisons entre les composés sont au contraire conservées, reflétant le bon goût du grain. Nous pouvons déguster notre farine chaque année, comme nous dégustons un nouveau cru.

Contact

"A quoi ça ressemble un moulin à meules de pierre Astréïa?"



Le Moulin