

## Nos farines

<i>Farines de blé</i>	Cdt	Aspect Mie	Utilisation
<b>Farine Banette</b>	50 kg ou vrac	Mie jaune	Pains et baguettes BANETTE
<b>Farine Banette Tradition 1900</b>	50 kg ou vrac	Mie crème et jaune	Baguettes 1900 BANETTE
<b>Farine Banette de Pays</b>	50 kg ou vrac	Mie très foncée	Baguettes de Pays BANETTE
<b>Farine Travail en Direct</b>	50 kg ou vrac	Mie beige	Toutes sortes de pains classiques
<b>Farine Pousse Contrôlée</b>	50 kg ou vrac	Mie blanche	Toutes sortes de pains classiques en chambre froide
<b>Farine Tradition</b>	50 kg ou vrac	Mie crème et jaune	Pains rustiques, tourtes de campagne régionales
<b>Farine Campagne</b>	50 kg ou vrac	Mie grise	Pains rustiques, tourtes campagne
<b>Farine Campagne Paysanne</b>	50 kg ou vrac	Mie crème	Pains spéciaux : couronnes, bâtards et pains de ménage
<b>Farine Complète</b>	50 kg	Mie bise	Bases pour Pains complets
<b>Farine Pâtisserie</b>	50 kg ou vrac	Pâte feuilletée et levée feuilletée pour croissants et viennoiseries	
<b>Farine Gruau</b>	50 kg ou vrac	Brioche, pain de mie, pain viennois	
<i>Farines de seigle</i>	Cdt	Caractéristiques	
<b>Farine Seigle Blanc</b>	50 kg ou vrac	Type 70 - Peut s'utiliser pur	
<b>Farine Seigle Bis</b>	50 kg ou vrac	Type 85 - Peut s'utiliser pur	
<b>Farine Seigle Noir</b>	50 kg ou vrac	Type 130 - Peut s'utiliser pur	
<b>Farine Seigle Noir nouvelle formule</b>	25 kg	Type 130 - Pour ceux qui désirent une mie plus foncée, à couper avec farine blanche	
<b>Farine Seigle NoirNoir nouv. formule</b>	25 kg	Type 130 - Pour ceux qui désirent une mie plus foncée, à couper avec farine blanche	
<b>Pains spéciaux Maître Pierre</b>	Cdt	Caractéristiques	
<b>Pain complet Maître Pierre</b>	25 kg	Prêt à l'emploi, sel déjà incorporé, voir diagramme pain complet	
<b>Pain campagne Maître Pierre</b>	25 kg	Prêt à l'emploi, sel déjà incorporé, voir diagramme pain de campagne	
<b>Pain au son Maître Pierre</b>	25 kg	Prêt à l'emploi, sel déjà incorporé, voir diagramme pain au son	

## Pains spéciaux

En plus de sa gamme Maître Pierre, en collaboration avec le groupement **BANETTE**, la Minoterie Estager met à votre disposition toute une gamme de spéciaux Sermie et Banette.



Banette		Sermie	
		Pain Rustique	25 Kg
		Pain aux 6 Céréales	25 Kg
<b>Banette 6 Céréales</b>	<b>25 Kg</b>	Pain aux Oignons	10 Kg
<b>Banette Seigle</b>	<b>25 Kg</b>	Pain Sportif	25 Kg
<b>Banette Fibre Estager</b>	<b>25 Kg</b>	Pain Seigle	25 Kg
<b>Banette Complet</b>	<b>25 Kg</b>	Pain Campagne	25 Kg
<b>Banette Bio</b>	<b>25 Kg</b>	Pain de Mie	25 Kg
<b>Banette Cœur de Lin</b>	<b>25 Kg</b>	Campagnard Tournesol	25 Kg
<b>Banette Levain</b>	<b>25 Kg</b>	Passetougraine	25 Kg
<b>Banette Campagne</b>	<b>25 Kg</b>	Soleil	25 Kg
<b>Banette Sésame</b>	<b>25 Kg</b>	Sermie viennoiserie	
<b>Banette Olio</b>	<b>25 Kg</b>	Flocons Avoine	5 Kg
<b>Banette Seigle Royal</b>	<b>25 Kg</b>	Croissant	25 Kg
<b>Banette Croissant</b>	<b>10 Kg</b>	Pain au Lait Viennois	25 Kg
<b>Banette Briare</b>	<b>25 Kg</b>	Brioche Beurre	25 Kg
<b>Banette Moisson</b>	<b>25 Kg</b>	Crème pâtissière	10 Kg
<b>Banette Chocolatée</b>	<b>10 Kg</b>	Génoise	10 Kg
<b>Banette aux Fruits</b>	<b>10 Kg</b>	Cake	10 Kg

## Améliorants

Addigerm Universel	25 Kg
<b>Banette Récolte Direct</b>	<b>10 Kg</b>
<b>Banette Récolte Froid</b>	<b>10 Kg</b>
Punch viennoiserie ou surgélation	15 Kg