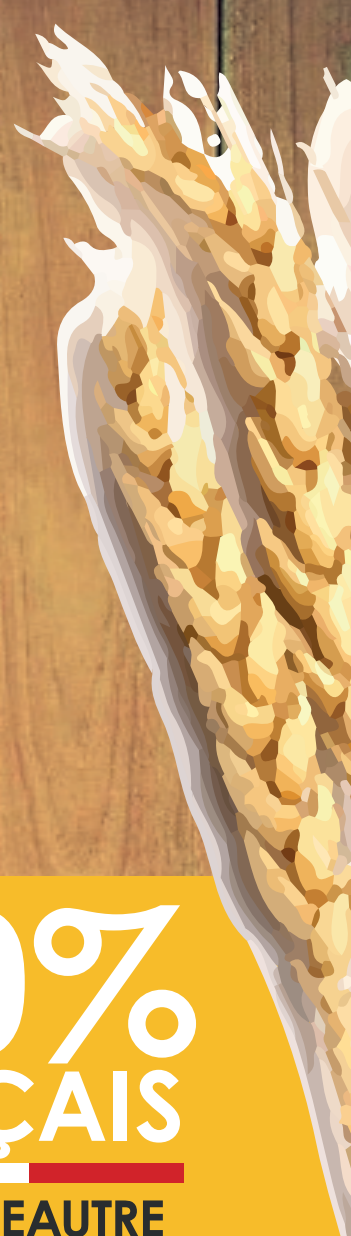


À DÉCOUVRIR

NOUVELLES FARINES À L'ÉPEAUTRE COMPATIBLES «HILDEGARDE»



100% FRANÇAIS

FARINE D'ÉPEAUTRE
BIOLOGIQUE
PRODUITE ET TRANSFORMÉE
EN FRANCE



nouveau
design

Créateur & producteur de produits biologiques



L'ÉPEAUTRE, C'EST QUOI EXACTEMENT ?

C'est une céréale, cousine lointaine du blé moderne. Cette céréale existe depuis des millénaires et reste une céréale bien plus équilibrée aux nombreux atouts. Rustique, elle se contente de sols pauvres, peu ou mal irrigués, et n'a besoin d'aucun engrais ni de pesticides. L'auto-résistance de l'épeautre en fait une céréale d'excellence en agriculture biologique.

Naturellement plus riche et plus nourrissant que ses autres cousins, les blés

Contient des hydrates de carbone favorables à l'énergie musculaire et à l'endurance

Riche en fer, phosphore, minéraux, vitamines (B1, B2, B6 et A, D, E) et oligoéléments

Plus digeste que le blé car son gluten est de bien meilleure qualité pour les intestins et le transit



HILDEGARDE DE BINGEN, NATUROPATHE AVANT L'HEURE

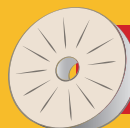
Dès son plus jeune âge, d'Hildegarde De Bingen, surprend par sa modernité, son esprit curieux et son envie de comprendre les choses qui l'entourent. Reconnue dans le monde entier, pour ses recherches et études sur les bienfaits de la médecine naturelle pour soigner les maux des hommes, HILDEGARDE de BINGEN s'intéresse aux plantes, aux épices mais principalement à l'épeautre sur lequel elle a notamment écrit : « C'est un excellent grain, de nature chaude, gros et plein de force, et plus doux que les autres grains .. et met de l'allégresse dans l'esprit de l'homme ». Cet aliment apporte de la joie et de la chaleur au corps. Devenue Abbessse bénédictine, mais aussi musicienne, écrivaine, et chercheuse, elle laissera de nombreux écrits sur l'alimentation et notamment sur l'épeautre (écrits médicaux et culinaires).

Aujourd'hui, l'épeautre, est considérée comme une céréale riche, aux nombreux bienfaits pour l'homme.

LA NOUVELLE GAMME



Nous sélectionnons principalement les variétés compatibles Hildegarde non hybridées (Frankenkorn et Oberkulmer). La mouture «meule de pierre», permet d'obtenir une farine plus riche, aux qualités nutritionnelles incomparables. Savoureuse et nutritive, l'épeautre se consomme sous toutes les formes, sucré ou salé, tel que le pain, les pâtes, les crêpes ...



MOUTURE MEULE DE PIERRE
Pour des qualités gustatives optimales

100% FRANÇAIS



réf : FAREPE70PH01
Désignation :
Farine d'épeautre
Blanche T70 Hildegarde
Meule de pierre
Prix Unitaire : 2,93 € ht
Cond : 10 pces



3 347430 026314

réf : FAREPE110PH01
Désignation :
Farine d'épeautre
Demi-complète T110 Hildegarde
Meule de pierre
Prix Unitaire : 2,84 € ht
Cond : 10 pces



3 347430 026321



réf : FAREPE150PH01
Désignation :
Farine d'épeautre
Complète T150 Hildegarde
Meule de pierre
Prix Unitaire : 2,68 € ht
Cond : 10 pces



3 347430 026338



Moulin des Moines - Moulin MECKERT-DIEMER
101 route de Wingersheim - BP 10086 - 67170 KRAUTWILLER
03 90 29 11 80 - commande@moulin-des-moines.com