

Le mémo vente pour des fêtes réussies !

LES SEIGLES

■ LE SEIGLE CITRON

L'alliance des saveurs rustiques de la farine de seigle et des notes acidulées du citron. Un incontournable des tables de fêtes pour mettre en valeur **les produits de la mer** !

■ LE SEIGLE PRUNEAUX MIEL

Une mie couleur caramel, fondante en bouche aux saveurs de miel et pain d'épices associée à de savoureux morceaux de pruneaux et de raisins. Ce pain s'accordera particulièrement bien à vos **plateaux de fromages** (Cantal, Saint Nectaire, chèvre, brebis...) et de **charcuterie**.

■ LE SEIGLE

Une mie souple et foncée aux saveurs épicées engageantes. Parfait pour les **fruits de mer**, les **poissons**, les **oeufs** (pour les mouillettes), les **charcuteries**, les **fromages** à pâte persillée ou pressée.

LES CÉRÉALES & GRAINES

■ LE THORIK

Un pain rustique et sauvage, obtenu par un mélange de farine de blé, de malt d'orge, de seigle, riche en graines de tournesol. Notre conseil gourmand : dégustez le Thorik en **toast accompagné de chèvre frais** et de miel.

■ LE MAÏS

Le pain au maïs peut se déguster tant avec des plats salés que sucrés, découvrez-le au petit-déjeuner **en tartine avec du miel et du beurre**. Il accompagne à merveille les **salades**, les **oeufs** et les **viandes**.

■ LE 10 CÉRÉALES

Un pain à la croûte légèrement caramélisée, un goût naturel de graines et une saveur toastée irrésistible. Délicieux avec les **salades composées** et les **fromages moelleux**.

LES CAMPAGNES ET LES RUSTIQUES

■ LA CAMPASINE

Cette baguette se caractérise par le mariage harmonieux du blé Camp Rémy et du sarrasin longuement fermentées. Elle est la compagne idéale de tous les **poissons**, **viandes** et **fromages**.

■ LOU SICRET

Un goût authentique obtenu grâce à un subtil mélange de blé et de malt torréfié. Le secret de fabrication de cette farine date de 1853 et provient du moulin de Paraire à Belcastel, dans l'Aveyron. Il sublime les bons **plats du terroir**, la **charcuterie** et les **fromages** de caractères.

■ LE PETIT ÉPEAUTRE

Un pain authentique pauvre en gluten à la mie dense et serrée, aux notes sucrées de noisettes. Merveilleux avec le **foie gras** et les **fromages**.

■ L'ÉPEAUTRE

Un pain aux saveurs et aux arômes puissants. Il accompagne avec bonheur toutes les **viandes** et les **charcuteries**.

■ LE ROUGE DE BORDEAUX

Pain d'exception apprécié pour son goût d'antan. Parfait pour les **salades**, la **charcuterie** et les **fromages**.

Besoin d'idées recettes ?

*N'hésitez pas à
contacter votre
technico-commercial*

Le mémo vente pour des fêtes réussies !

LES SPÉCIALITÉS

■ LA BELLE VINETTE

L'épine-vinette est une petite baie acidulée. Ce pain aux saveurs sucrées s'associera parfaitement en entrée avec du **foie gras**, en plat avec **des Saint-Jacques** ou encore **en toast avec les fromages**.

■ LE CÉLESTE

L'irrésistible accord entre l'amande, la noisette, la pistache, les fruits secs et les épices. Parfait pour accompagner un **plateau de fromage**.

■ LE VIVALDI

L'association gourmande de figues, de raisins secs, d'abricots, d'agrumes et d'épices saura ravir vos papilles à tout moment du repas. Un délice avec le **foie gras** !

■ LE CHÂTAIGNE FIGUE NOISETTES

Un cocktail gourmand associant le croquant des noisettes, la douceur des figues et la puissance de la châtaigne. Idéal avec le **foie gras**.

LES GOURMANDS

■ LE PAIN D'ÉPICES

Un pain d'épices savoureux et inimitable élaboré à partir d'un miel onctueux et d'un subtil équilibre d'épices. Sublime avec le **foie gras** et les **tournedos de canard**.

■ LE CARACHOC

Un pain aux saveurs de chocolat et de caramel, assorti d'amandes croquantes. Idéal pour le **petit-déjeuner**, le **goûter**, et même le **dessert**.

■ LE PANETTONE

Un panettone aux notes parfumées et à la texture fondante extra-moelleuse. Parfait pour le **goûter** et le **dessert**.

■ LES SPÉCULOOS

Des petits biscuits traditionnels, croquants en bouche, parfumés à la cannelle et aux notes d'épices. Se mange **à toute heure de la journée** !

*Toute l'équipe du moulin vous souhaite
de Joyeuses Fêtes & de bonnes ventes !*



81600 RIVIÈRES
Tél. 05 63 41 73 71
Fax. 05 63 41 51 87
contact@moulinderivieres-tarn.fr

Suivez - nous !   

1948
Moulin  de Rivières
TARN



MOULIN FAMILIAL FONDÉ EN 1948 - #BlésetFarinesduTerroirOccitan