

Offre exclusive pour les
Artisans Boulangers

4 produits différents achetés

=

UNE HORLOGE DE FOURNIL OFFERTE !
avec température & hydrométrie

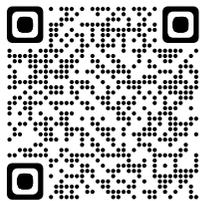


ou

UNE VESTE
POLAIRE
OFFERTE !



Les Farines
Officielles
du Père Noël



81600 RIVIÈRES
Tél. 05 63 41 73 71
contact@moulindeRivieres-tarn.fr /

Suivez - nous !   

1948
Moulin de Rivières
TARN



MOULIN FAMILIAL FONDÉ EN 1948 - #BlésetFarinesduTerroirOccitan



LES SEIGLES

◆ LE SEIGLE CITRON - 10 kg

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 - 10 kg

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

◆ LE PAIN DE SEIGLE - 25 kg

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

◆ LES SEIGLES PURS - 25 kg - disponibles aussi en BIO

Disponibles en : T170 / T130 / T85



LES CÉRÉALES & GRAINES

◆ LE THORIK - 15 KG - disponible aussi en BIO

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 PAIN AU MAÏS - 15 kg - disponible aussi en BIO

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 - 25 kg

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.**

◆ LE CÉRÉALES & GRAINES - 25 kg - BIO



LES GOURMANDS

◆ LE PAIN D'ÉPICES - 5 kg - disponible aussi en BIO

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 PANETTONE - 10kg

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



LES SPÉCIALITÉS

◆ LA BELLE VINETTE - 10 kg

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 - 10 kg

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

◆ LE SI TROUILLE - 10 kg **NOUVEAUTÉ !**

L'association gourmande des graines de courge, du sésame noir et des raisins secs. Superbe avec **les fromages frais** et **le foie gras.**

◆ LE BIZET - 10 kg **NOUVEAUTÉ !**

Ce pain à la fois croquant et moelleux, doux et acidulé, accompagnera à la perfection tous vos repas festifs, **de l'apéritif au fromage !**

◆ LE CHÂTAIGNE FIGUE NOISETTES - 15 kg

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



LES CAMPAGNES & LES RUSTIQUES

◆ LA CAMPASINE - 25kg

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 - 25kg

Un goût authentique obtenu grâce à un subtil mélange de blé et de malt torréfié. Il sublime **les bons plats du terroir, la charcuterie et les fromages de caractères.**

◆ LE PETIT ÉPEAUTRE - 25kg - BIO

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 - 25 kg - BIO

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

◆ LE ROUGE DE BORDEAUX - 25kg - BIO

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

◆ FARINE DE CHÂTAIGNE PURE à la demande

Besoin d'idées recettes ? N'hésitez pas à contacter votre technico-commercial