

13 VARIÉTÉS DE FARINES COMPLÈTES

BASICS



1 **BROYAGE**
Très foncée, compacte avec des petits morceaux, grains de blé grossièrement broyés.



2 **FLOCONS**
Foncée, grains de blé aplatis, goût typique de blé.



3 **GRANA**
Foncée, petits morceaux, grains de blé finement broyés.



4 **PURE INTÉGRALE**
Très foncée, homogène, grains de blé finement moulus.



5 **SEIGLE ST-VITH**
Foncée, compacte, mouture moyenne.

CLASSICS



6 **ETNA**
Foncée, broyage moyen.



7 **ARENAL**
Très foncée, compacte, légèrement acidulée, riche en protéines.



8 **TIBET**
Brun clair, fine avec grains, aérée.

SPECIALS



9 **FLORAPLUS**
Brune, avec des petits morceaux.



10 **ESCANDA INTÉGRALE**
Très foncée, compacte, goût intense.



11 **VESUVE**
Foncée, compacte, avec six céréales et quatre graines, très nourrissante.



12 **LINEA**
Brun clair, compacte, goût légèrement acidulé.

TOP



13 **DINA 100**
Brune, mouture moyenne, les pains restent longtemps frais.

OU MÉLANGEZ LES FARINES COMPLÈTES !

Vous voulez passer une commande ou en savoir plus ?

Alors, contactez votre agent commercial Ceres.

Ou envoyez un mail à Isabelle Kiekens via ikiekens@ceres.be.