

## TO BIO OR NOT TO BIO ... THAT'S THE QUESTION



La demande en produits bio est en augmentation constante. Les consommateurs choisissent en connaissance de cause des produits authentiques et naturels. C'est également vrai pour le pain. Voilà pourquoi Ceres complète son assortiment avec **six variétés de farines biologiques**. Pures, délicieuses et saines ... pour un retour aux valeurs fondamentales avec le bio.

### QU'EST-CE QU'UN PAIN BIO ?

Un pain bio est à base de matières premières issues de **l'agriculture biologique** : cultivées sans engrais ou pesticides chimiques. De plus, un pain bio ne contient que des **améliorants de goût ou de texture naturels** – et donc pas d'additifs chimiques. Le résultat ? Un pain pur et sain au **goût ample et intense**.

**Matières premières biologiques**

**Additifs naturels**

**Pain sain et délicieux**

### POURQUOI DES FARINES BIO DE CERES ?

Tout comme avec les farines ordinaires, vous pouvez utiliser les formes bio pour tous les types de pains, de mélanges et de goûts – pour autant qu'elles soient constituées de produits bio agréés. Ceres a sélectionné pour vous six farines bio qui vous offrent une multitude de possibilités. Elles sont à base **de grains biologiques et quatre des variétés sont broyées sur meule**.

Grâce à cette méthode traditionnelle, le goût du grain est idéalement mis en valeur et les **nutriments naturels** (comme les vitamines et les sels minéraux) sont mieux préservés. De plus, le pain reste plus longtemps frais, sans additifs chimiques.



UNE COMMANDE  
OU UNE QUESTION ?  
CERES EST À VOTRE DISPOSITION !



**Contactez votre agent commercial Ceres pour plus d'infos.**

Ou envoyez votre commande par mail à [commandebestelling@ceres.be](mailto:commandebestelling@ceres.be).

Ceres croit en l'avenir des boulangers artisanaux qui optent pour **la qualité, l'authenticité, la santé et la durabilité**. Voilà pourquoi nous voulons vous soutenir avec des produits adaptés et un encadrement qui vous aide à rester concurrentiel et à garantir la satisfaction de vos clients.

[www.ceres.be](http://www.ceres.be)

**BACK TO BASICS  
AVEC LE PAIN BIO**



BE-BIO-01



## QUELLES SONT LES CONDITIONS POUR COMMERCIALISER DU PAIN BIO ?

Les farines bio de Ceres sont conformes aux **normes sévères** de l'AB (Agriculture Biologique) française :

95%

d'ingrédients biologiques



Production et traitement en UE

45011

Accréditation selon la norme européenne

## SIX FARINES BIOLOGIQUES

- 4 x broyé traditionnellement sur meule
- Plus de nutriments naturels
- Pas d'additifs ni d'améliorants
- Meilleure conservation
- Goût de grain riche et ample

## BROYAGE TRADITIONNEL SUR MEULE POUR PLUS DE GOÛT ET DE NUTRIMENTS NATURELS



### Meule Blé BIO BLANCHE T65

- Idéale pour le pain et la baguette, mais aussi pour les pizzas, crêpes, etc.
- Riche en calcium, protéines, vitamines et minéraux.
- Savoureuse, mie tendre et croûte croustillante.



### Meule seigle BIO SEIGLE T85

- Idéale pour un savoureux pain de seigle.
- Riche en fibres et minéraux, pauvre en graisse.
- Digeste, donc parfaite pour les intestins sensibles.



### BIO MS T65

- Idéale pour un pain blanc.
- Riche en calcium, protéines, vitamines et minéraux.
- Broyée sur cylindre pour une structure plus fine.

### Meule Blé BIO COMPLÈTE T150

- Idéale pour un pain complet.
- Riche en calcium, protéines, vitamines et minéraux.
- Saine, digeste et de longue conservation.

### Meule épeautre BIO ÉPEAUTRE CRÈME T80

- Idéale pour le pain, mais aussi les pizzas, les crêpes, etc.
- Riche en fibres, protéines, hydrates de carbone et magnésium.
- Donne de l'énergie, est saine et digeste.



### BIO BAGUÉPI

- Idéale pour un pain ou une baguette gris au levain.
- Goût typique, acidulé, de levain.
- Durée de conservation extra longue.