



MINOTERIE FOREST



Blés **100 % français**, dont environ **80 %** provenant de la région **Bourgogne**

Conditionnement de nos produits :  
10, 25 kg ou vrac selon les références

Les gammes :



### Boulangères

**10 farines** pour répondre à votre recherche en matière de méthodes de travail, et de qualités organoleptiques.



### Pâtisseries

**2 farines** selon votre usage dont 1 farine de force présentant un W de plus de 380.



### Pains spéciaux

**40 références** pour couvrir vos besoins.

**Prêts à l'emploi** ou farines spéciales pures pour vous permettre la réalisation de vos propres formulations.

Vous pourrez réaliser aussi bien des **pains spéciaux** classiques, rustiques, gourmands ou encore bénéficiant d'une **allégation santé**...



### Biologiques



Des farines **de type 65** à la farine complète sur **meule** ou **cylindre**.

Des farines pour **pains spéciaux**.

Notre minoterie est contrôlée par **Ecocert** et est certifiée **depuis 11 ans**.



### Améliorants de panification

Améliorants **anti-cloque**, améliorants pour le **passage en surgélation**, améliorants avec **levain**.

Moulin de Coureau - 71250 BRAY

Tél. : +33 (0) 385 503 763

[www.minoterie-forest.com](http://www.minoterie-forest.com) - [export@minoterie-forest.com](mailto:export@minoterie-forest.com)



MINOTERIE FOREST



**100% French wheat**, with around **80%** sourced from **Burgundy**

Product formats: 10Kg, 25kg or in bulk, depending on the product

Our product ranges:



### Bread

**10 flours** for professionals looking for specific technical and flavour characteristics.



### Cakes

**2 flours** to suit your needs, including one with a W value of over 380.



### Specialist loaves

**40 product references**, providing everything you need.

**Ready-to-use** mixes, or blended flours to incorporate into your own recipes.

Use these to make standard and country loaves, **bread with seeds and inclusions** or even products with **specific health benefits**...



### Organic



**Type 65** whole-wheat flours, either stone-ground or traditionally milled.

Flours for **specialist loaves**. Our flourmill is monitored by **EcoCert**, and has been fully certified **for 11 years**.



### Flour improvers

**Anti-blistering** flour improvers, **frozen process improvers**, improvers with **yeast**.

Moulin de Coureau - 71250 BRAY

Tel. : +33 (0) 385 503 763

[www.minoterie-forest.com](http://www.minoterie-forest.com) - [export@minoterie-forest.com](mailto:export@minoterie-forest.com)