

Moulin de Coureau
71250 BRAY
Tél. : + 33 385 503 763
www.minoterie-forest.com
export@minoterie-forest.com

 @minoterieforest

 @MINOTERIEFOREST



MINOTERIE FOREST

Fiches techniques produits



Votre
partenaire
meunier
Dedicated millers,
working for you

**FARINES BOULANGERES
ET PATISSIERES**

**FLOUR FOR BREAD
MAKING AND PASTRIES**



Florentine originale

Farine de TRADITION FRANÇAISE T 65, issue d'une sélection de blés BPMF, répondant aux exigences du décret sur la tradition française du 13 septembre 1993.

Elle bénéficie de supports de communication magasin très efficaces. Cette farine a été sélectionnée par le Champion du monde du pain 2009, pour sa qualité, ses saveurs, sa facilité de travail. Elle donne naissance à une baguette au goût original qui accompagnera tous les plats.

Type de produit : farine de tradition française type 65.

Utilisation : fabrication de baguette de tradition française. Conditionnement Sac de 25 kg ou vrac

This traditional French type 65 flour is produced from specially selected French Milling Wheat (BPMF – Blés pour la meunerie française) in accordance with French regulations of the 13th of September 1993. The flour can be provided with effective promotional material to aid in sales. This prize-winning flour (Bread making world champion in 2009) is renowned for its high quality, flavour and ease of use. It can be used to create bread with an original taste that is the perfect accompaniment to any meal.

Product type - Type 65 traditional French flour

Uses – Traditional French baguette

Packaging – 25kg bag or in bulk



Flor'azur

Farine de blé convenant à toutes les méthodes de fabrication. Elle permet un bon développement et est particulièrement adaptée aux fortes mécanisations.

Type de produit : farine de blé type 65

Utilisation : pain courant

Conditionnement sac de 25 kg ou vrac

A wheat flour that is suitable for all production methods. It can be used for all types of dough development and is particularly suited to intensive mechanical kneading.

Product type – Wheat flour type 65

Uses – Standard loaves

Packaging – 25kg bag or in bulk



Flor'bleue

Farine de blé convenant à toutes les méthodes de panification. Farine avec farine de fèves d'où un résultat obtenu de mie blanche.

Type de produit : farine de blé type 55. Utilisation Pain courant.

Conditionnement sac de 25 kg ou vrac.

A wheat flour that can be used in all types of bread making. This flour contains broad bean flour giving the finished loaf a white crumb.

Product type – Wheat flour type 55

Uses – Standard loaves

Packaging – 25kg bag or in bulk



La Grande Pâtissière

Farine de gruau T 55. Idéale pour fabrication de brioches, pâtes à choux, pains de mie, viennoiseries riches en matières grasses.

Type de produit : farine de gruau T 55

Utilisation : viennoiseries, brioches, pâtes à choux, pains de mie riches en matières grasses

Conditionnement : Sac de 25 Kg

Fine wheat flour type 55. Ideal for producing buns, choux pastry, sandwich loaves and pastries with a high fat content.

Product type – Fine wheat flour type 55

Uses – Pastries, brioche style buns and soft sandwich loaves

Packaging – 25kg bag

Moulin de Coureau
71250 BRAY
Tél : + 33 385 503 763
www.minoterie-forest.com
export@minoterie-forest.com

 @minoterieforest

 @MINOTERIEFOREST



MINOTERIE FOREST

Fiches techniques produits



Votre
partenaire
meunier
Dedicated millers,
working for you

PREPARATIONS PRETES
A L'EMPLOI
POUR PAINS SPECIAUX

READY-TO-USE MIXES
FOR SPECIALTY BREADS



Viennois

Composé principalement de farine de blé, de sucre, de poudre au beurre. Ce mélange vous permettra de réaliser rapidement toutes vos fabrications de pains

viennois et de pain de mie.

Conditionnement en sac de 10 kg

The main constituents are wheat flour, sugar and butter powder. This mix will allow you to quickly produce Vienna bread and sandwich loaves.

Packaging – 10kg bag



Matinal

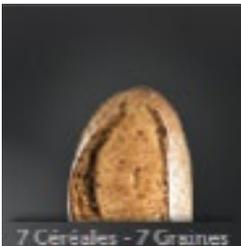
Composé principalement de farine de blé, de sucre, de raisins secs, de cranberries séchées, de graines de tournesol, de

cubes de pommes, de cubes d'abricots et de cubes de papaye. Ce pain est le compagnon idéal du petit déjeuner. Il pourra également vous surprendre sous forme de canapé avec un fromage à tartiner. De forme arrondie avec de chaudes nuances de brun, ce pain développe de riches saveurs. Sa mie est moelleuse et légèrement sucrée.

Conditionnement Sac de 10 Kg

The main constituents are wheat flour, sugar, raisins, dried cranberries, sunflower seeds, apple chunks, apricot chunks and papaya chunks. This bread is great at breakfast time. It can also be used as a canapé when combined with spreadable cheese. The loaves have a rounded shape with a golden brown colour and are rich in flavour. The crumb is soft and slightly sweet.

Packaging – 10kg bag



7 Céréales - 7 Graines

Principalement composé de farines de sept céréales (blé, maïs, seigle, orge, riz, avoine et sarrasin) et de sept graines (lin brun et

jaune, sésame, tournesol, millet, pavot et carvi). Ce cocktail d'arômes est apprécié par les gourmets, il est haut en saveurs et dégage des parfums qui se développent en bouche.

Conditionnement Sac de 25 kg

Mainly made using seven different cereals (wheat, corn/maize, rye, barley, rice, oats and buckwheat) and seven types of seed (brown and golden linseed, sesame, sunflower, millet, poppy and caraway). This cocktail of aromas is a real treat, it is particularly tasty and flavour-rich.

Packaging – 25kg bag



Grainette

Baguette gourmande aux graines de lin brunes et dorées. Les graines de lin proviennent de la culture de grandes fleurs des champs.

Le goût de ces petites graines rappelle un peu celui de la noix ou de la noisette. Croquantes et savoureuses, elles apportent au pain une saveur légèrement sucrée. Source d'Omega 3*, la Grainette contribue au bon fonctionnement du système cardiovasculaire. *Une consommation journalière de 2g d'acides gras Oméga 3 contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.

Conditionnement Sac de 25 Kg

This gourmet baguette contains brown and golden linseed. The linseed is sourced from wildflower prairies. The taste of these small seeds is reminiscent of walnut and hazelnut. The seeds are crunchy, flavoursome and slightly sweet. High in Omega-3*, the **Grainette** helps to reduce the risk of heart disease. * A daily allowance of 2g of Omega-3 fatty acids can aid in maintaining healthy cholesterol levels.

Packaging – 25kg bag



Maïs – mix

Mélange principalement composé de farine de blé, de maïs (25%), de farine de maïs torréfié et de

graines de tournesol. Le pain obtenu a un goût caractéristique. Il est fortement aromatisé. Ses saveurs se développent à retardement. La mie a une belle couleur jaune pâle grâce à une absence totale de colorant. Conditionnement Sac de 10 kg

This mix is a blend of wheat flour, cornflour (25%), roasted cornflour and sunflower seeds. Bread made using this mix has a unique taste and strong aroma. It's flavours are released slowly. The crumb has a natural light yellow colour due to the absence of any colouring or additive.

Packaging – 10kg bag



Boisé

Composé principalement de farine de blé et de céréales et graines (graines de tournesol, graines de millet, flocons de blé, grits de soja,

graines de sésame). Présentation ronde et douce dans une barquette de bois d'où il tire son nom. Sous la croûte haute en arômes, la mie moelleuse révèle des saveurs boisées. Sa croûte blonde et fine cache une mie fraîche et légèrement ambrée.

Conditionnement sac de 10 kg

Boisé (Woody)

Mainly made using wheat flour, cereals and seeds (sunflower seeds, millet seeds, wheat flakes, soya grits, sesame seeds). The loaf has a soft, round shape and is presented in a wooden tray hence the name 'Woody'. The crust has plenty of aroma and the soft crumb contains woody flavours. Beneath the delicate golden crust hides a fresh, light brown crumb.

Packaging – 10kg bag



Kraken

Voilà un pain de céréales avec un caractère fort : noir, typé « germanique », fort en céréales, il plaira à votre clientèle pour son image à la fois corsée et équilibrée. Il se dégustera aussi bien au petit déjeuner qu'en accompagnement de poissons et crustacés. Il consiste un véritable atout de différenciation : il se détache complètement des pains de seigle (trouvé parfois un peu acide par les consommateurs), puissant en bouche et en couleur et tellement moelleux, on ne peut pas non plus l'apparenter aux pains de céréales classiques.

Conditionnement Sac de 10Kg

This bread has a distinctive cereal flavour and plenty of character. A dark, German-style bread with a high cereal content it appeals for its rich yet balanced aspect. It can be eaten at breakfast but also to accompany fish and seafood. The **Kraken** is different to traditional rye bread which consumers can find too acidic. This unique bread has a soft crumb with a strong flavour and deep colour.

Packaging – 10kg bag



Bavière

Principalement composé de farine de seigle (50 %), de farine de blé, de levain de seigle déshydraté et dévitalisé, et de farine de malt d'orge torréfié. Le

goût de ce pain est plus soutenu que celui du pain de seigle traditionnel. La présence de malt torréfié adoucit la légère acidité du seigle et aromatise discrètement ce pain. Belle croûte dorée sous laquelle se cache une mie brun foncé en raison de la dominante de seigle et de l'ajout de malt. Conditionnement Sac de 10 kg

The main constituents are rye flour (50%), wheat flour, dried rye sourdough and roasted malt barley flour. The flavours are more rounded than with a traditional rye bread. The barley malt reduces the acidity of the rye and lightly flavours the bread. Beneath its golden crust hides a dark brown crumb. The colour of the crumb is due to the large quantity of rye as well as the barley malt.

Packaging – 10kg bag



Seigle – mix

Ce pain est principalement composé de farine de blé, farine de seigle (35%), écorce de seigle, levain de seigle déshydraté et dévitalisé, farine de malt d'orge torréfié. Le goût du pain obtenu est doux et parfumé. La mie légère est brun clair avec des nuances sombres en raison de la présence de la farine de seigle. Conditionnement Sac de 25 kg

This mix is a blend of wheat flour, rye flour (35%), rye husks, dried rye sourdough and roasted malt barley flour. The bread is soft and aromatic. The crumb is light brown in colour with some darker tones due to the rye flour.

Packaging – 25kg bag



Morvandiau

Principalement composé de farine de blé, de farine de seigle, de levain de froment déshydraté et dévitalisé et d'extrait de malt d'orge sec.

Le pain obtenu a des saveurs très légèrement acidulées et un goût discret de noisette. La croûte est épaisse, la mie bien aérée, beige foncé, tirant sur le gris. Conditionnement Sac de 25 kg

The main constituents are wheat flour, rye flour, dried sourdough and dry malted barley extract. The bread has very light sour flavours with a hint of hazelnut. The crust is thick, the crumb is light, soft and dark beige/grey in colour.

Packaging – 25kg bag



Craquante

Baguette composée principalement de farine de blé, de farine de seigle, de levain de froment déshydraté et dévitalisé et

d'extrait de malt d'orge sec. Cette baguette propose des saveurs discrètes, très légèrement acidulées. Beige un peu ombrée, la mie est moelleuse et la croûte ferme et craquante. Conditionnement Sac de 25 kg

A baguette made using wheat flour, rye flour, dried sourdough and dry malted barley extract. This baguette has subtle flavours with a touch of acidity. The crumb is a dark beige colour and the crust is firm and crisp.

Packaging – 25kg bag



Complet – mix

Mélange principalement composé de farine et d'écorce de blé provenant de l'écrasement du grain. Ce pain doux et souple a des saveurs de noisette. La mie

est dense et ferme, de couleur marron clair ou ocre brun en raison de la présence des fibres.

Conditionnement Sac de 25 kg

The main ingredients of this mix are wheat flour and wheat husks obtained when the wheat is crushed. The bread is soft and pliable with a delicious nutty flavour. The dense crumb is firm with a light brown or ochre colour due to the presence of bran fibre.

Packaging – 25kg bag



Campagne

Principalement composé de farine de blé, de farine de seigle, de levain de seigle déshydraté et dévitalisé, de farine de maïs torréfié et d'écorces de blé. Son goût est

très légèrement acidulé aux saveurs de sous-bois et son arôme est fruité. Mie de couleur bise, gris tirant sur le brun, à cause de l'écorce de blé qu'il renferme.

Conditionnement Sac de 25 kg

The main constituents are wheat flour, rye flour, dried rye sourdough, roasted cornflour and wheat husks. The bread has a fruity aroma with very light sour flavours and a hint of fruits of the forest. The crumb is grey/brown in colour due to the presence of the wheat husks.

Packaging – 25kg bag



Mix Snacking

1 mix, 3 mises en oeuvre, 9 produits snacking ! Pain à la croûte fine, au moelleux et à la conservation exceptionnels.

Ses formes peuvent varier et il peut alors se transformer en pain hamburger, bagel, ciabatta ou encore en panini. Il a l'avantage de valoriser les ingrédients qui le garnissent et de se manger sans faim. Bref, une référence incontournable du rayon snacking. Conditionnement Sac de 10 kg Florentine originale

1 mix, 3 production methods and the possibility of producing 9 different snacks ! This thinly crusted soft bread has an excellent product life. The shape can vary and it can be used for hamburger buns, bagels, ciabattas or paninis. Optimal use of the ingredients means it is tasty and suitable for creating an assortment of products. Versatile and easy to use it is sure to become a best-seller.

Packaging – 10kg bag Florentine originale