

**M** **ULINS**  
du Nord

À vos côtés depuis 1900

**FLASH  
INFO**

JANVIER 2021

**20**  
*ensemble*  
**21**

**BONNE  
&  
HEUREUSE  
ANNÉE**

## NOUVEAUTÉ

Cher Client,

Le plaisir est le 1<sup>er</sup> critère de choix en matière d'alimentation pour les consommateurs, mais ils souhaitent désormais consommer de façon plus saine et éco-responsable.

Le pain étant un aliment qui peut contribuer à une alimentation équilibrée, nous avons élaboré notre nouvelle gamme Fleur du Nord avec des ingrédients spécialement sélectionnés pour répondre aux attentes de consommateurs.

Et parce que nous savons qu'être artisan boulanger, c'est être indépendant et libre dans la création de vos pains, nous avons conçu cette gamme innovante afin de vous permettre de créer vos propres recettes grâce aux différents produits de la gamme.

Vous pouvez utiliser ces farines seules ou associées à un ou plusieurs de nos mélanges artisan : laissez libre cours à votre créativité et à votre savoir-faire pour satisfaire toutes les attentes de vos clients !

N'hésitez plus et découvrez au verso un avant-goût des produits de la Gamme Fleur du Nord qui **sera disponible à la vente le 1<sup>er</sup> Février 2021**

Belle découverte et une nouvelle fois, bonne année

**Cyrille Dancot - Directeur**

  
**Fleur du Nord**

TOUTES LES SAVEURS DU PAIN

## 2 FARINES



**Fleur du Nord Tradition Française 25 Kg**  
(conforme au décret pain 93-1074 du 13 septembre 1993)

Farine de tradition française réalisée avec des blés français cultivés majoritairement en Hauts-de-France sous charte de production agricole française sans traitement de stockage.



**Fleur du Nord Hauts'rigine 25 Kg**

Farine T65 réalisée avec des blés 100% français, cultivés majoritairement en Hauts-de-France, sous charte de production agricole française sans traitement de stockage.

Le + De la farine de blé toasté et du germe de blé toasté sont ajoutés lors de la mouture pour apporter à cette farine un goût unique

## + 4 MELANGES ARTISAN



**Le Mélange Artisan Campagne 25 Kg**

Un subtil mélange de farine de seigle, de farine de grand épeautre soutenu par un levain de blé et de seigle qui lui permet d'être naturellement source de phosphore et manganèse.



**Le Mélange Artisan Complet 25 Kg**

Un blé écrasé au moulin récupéré complètement pour conserver sa teneur en fibre, de la farine de blé malté naturellement source de protéines qui apporte de l'arôme et un levain de blé et de seigle qui soutient l'ensemble avec un pointe d'acidité.



**Le Mélange Artisan Graines 10 Kg**

Un cocktail de graines qui permet à ce mélange d'apporter un équilibre de saveurs et une richesse nutritionnelle car il est naturellement source de vitamine B1. Sa composition : lin jaune, millet, sésame noir, graines de tournesol et graines de chia noir.



**Le Mélange Artisan Fruits 5 Kg**

Une association de fruits originaux reconnus pour leur goût et leurs apports nutritionnels car ils sont naturellement source de glucides. Sa composition : raisins secs, baies de goji, cranberries, cube de myrtilles et de la baie originale du nom d'épines vinettes qui apporte une pointe d'acidité à ce mélange inédit.

# POUR UNE LIBERTÉ TOTALE DE CRÉATION