

Une nouvelle rubrique sur notre site lesmoulinsdunord.fr

TROUVER MA BOULANGERIE

Désormais, vous êtes localisable sur notre site internet ! Grâce à cette nouvelle fonctionnalité, nous allons pouvoir réaliser des publications Facebook à destination des consommateurs, lors de lancement de produits par exemple, en incluant le lien leur permettant de géolocaliser la boulangerie partenaire des Moulins du Nord la plus proche de chez eux. Ces publications auront pour objectif de vous apporter de nouveaux clients et de générer du trafic dans votre boutique.

À VOS AGENDAS !



Toute l'équipe des
Moulins du Nord a le plaisir
de vous inviter à

UNE JOURNÉE AU MOULIN

Lundi 13 juin 2022

de 10 à 18 heures

à Aire-sur-la-Lys

Que vous ayez 1 heure,
½ journée à nous consacrer,
Venez comme il vous plaît !

Au programme de ces Portes Ouvertes Des animations à la carte

- **Visite du moulin**
- **Présentation de notre nouveauté le « Pain de l'été »** et de nombreux autres produits ainsi que des propositions snacking
- **Présentation de notre nouvelle ligne de vêtements**
- **Atelier « Ouvrir son Facebook en 15 minutes »** animé par Audace, agence de communication, partenaire de Moulins du Nord. **Audace vous aidera à créer sur place votre page facebook** professionnelle ou si vous en avez une, vous suggèrera des astuces pour dynamiser votre page. **Pensez à amener de belles photos de votre boutique, de votre fournil, de vos pains et pâtisseries...** Et de vous et votre personnel...
- **Atelier « Le pain et la santé »** animé par **Laura Hannotel, diététicienne** avec à la clé, un livret mémo et des recettes de sandwiches diététiques
- Et **une surprise à découvrir** sur place... **une offre inédite en boulangerie artisanale !**

Confirmez votre présence à votre commercial



MOULINS DU NORD REJOINT LE COLLECTIF SAVEURS EN'OR..

En valorisant les produits fabriqués en région Hauts-de-France, Saveurs en'Or garantit des produits issus en priorité de l'agriculture régionale et fabriqués par des entreprises de la région Hauts-de-France génératrices d'emplois locaux.

Lors de notre porte ouverte vous pourrez découvrir notre nouvelle farine agréée Saveurs en 'Or

FOOD CREATIV

LE CONCOURS DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE



Depuis 2004, le concours de l'innovation agroalimentaire FOOD CREATIV récompense les produits ou services innovants créés en région Hauts de France.

Ce concours constitue une vitrine unique du dynamisme régional et un soutien aux entreprises régionales soucieuses d'innover.

Avec notre création originale CardioV nous concourons dans la catégorie **NUTRITION**

Le Prix Nutrition récompense une innovation porteuse de bénéfices nutritionnels liés à la forme et au bien-être.



L'avez-vous déjà commandé ?



UN CHEVALET OFFERT A LA 1^{RE} COMMANDE

Pour cet été, mettez de la couleur dans vos produits de panification avec notre nouveauté « le soleil d'été ».

Cette préparation pour pain spécial est un mélange de farine de blé, de tomates, de zaatar, d'ail, de graines de tournesol et de graines de nigelle.

Le saviez-vous :

Le « zaatar » désigne une variété de thym ou d'origan sauvage qui a donné son nom à cet assemblage traditionnel. Il regroupe aussi une série de plantes aromatiques dont l'hysope, la sarriette, la marjolaine... Epice millénaire, le zaatar remonterait à l'Égypte Antique, le thym y étant largement utilisé comme herbe aromatique, remède et offrande. Dans l'antiquité les Grecs et les Romains en faisaient déjà usage. Rapporté par les croisés de retour de Jérusalem, il est utilisé en France dès le moyen-âge, mais perd, au fil des siècles, le goût des cuisiniers. Aujourd'hui, sous l'influence montante de la cuisine de la méditerranée orientale (Liban et Israël notamment), le zaatar revient en force sur nos tables.

En mini baguette, le soleil d'été sera le partenaire idéal de tous les barbecues et pique-niques sans oublier les déclinaisons possibles en produit snacking comme des gressins, ciabattas, focaccias, tartes soleil et tout type de produit feuilleté...

Suggestion de dégustation :

avec vos brochettes, grillades, poissons et salades composées en toast, avec de la tapenade, caviar d'aubergine, tzatziki ou ktipiti au pique-nique, pour apporter du soleil dans vos sandwiches

Bon à savoir :

Prix de vente de la farine : 2 € le Kg HT. Prix de revient de la baguettine de 200 g en pâte : 0,25 € Prix de vente conseillé à 1.2€ la baguettine de 200 g en pâte (160 g cuit) soit 78 % de marge brute

Le Process :

Farine	1.000 Kg
Eau	0.600 L
Levure	0.015 Kg
T° de base	52°C
Pétrissage	5min en 1 ^{ère} vitesse
Batteur ou Spirale	6min en 2 ^{ème} vitesse
T° de pâte	23-24°C
Pointage	1h00
Division	250gr
Détente	15min
Façonnage	En petite baguette de 30cm
Apprêt	1h30 à 23°C
Cuisson Avec buée	Enfournement à 240°C pendant 15 à 20min.