

NOUVEAUTÉ



MOULINS
du Nord
À vos côtés depuis 1900

Régalez-vous avec
CACONUTS

La briochette de votre boulanger

Chocolat
Caramel
Noisettes

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé

Suggestion de présentation - Photo non contractuelle. Illustration de Fleur du Nord. © Fleur du Nord 2021. Tous droits réservés. Fleur du Nord est une marque de MOULINS du Nord. POC 50 (marque déposée) 02/2021 - POC 50

SEDUISEZ LES GOURMANDS

et commandez notre
mélange CACONUTS de 5 Kg
pour incorporation dans votre
mélange Viennois/Brioche
en fin de pétrissage



bénéficiez d'un kit
composé d'une **affiche**,
d'un **chevalet de comptoir**,
de **cartes de fidélité** et
d'une **étiquette prix**



IL VOUS RESTE DU SOLEIL D'HIVER OU DU VAILLANT, RÉALISEZ :

Le petit sablé

Ingrédients

Soleil d'hiver ou le Vaillant : 1000 g Œufs : 150 g
 Sucre 400 g Beurre : 450 g
 Sel : 10 g

Mise en œuvre

- 1) Au batteur avec la feuille, sabler le Soleil d'hiver ou le Vaillant, le sel, le sucre et le beurre tapé puis ajouter les œufs. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 2) Réserver à 3-4°C pendant minimum 2h.
- 3) Etaler et découper les sablés à la taille souhaitée.
- 4) Cuire les sablés au four à sole 20 min à 180°C.

Le palmier

Ingrédients

Soleil d'hiver ou le Vaillant : 1000 g Sel : 18 g
 Beurre de tourage : 650 g Eau : 340 g

Mise en œuvre

- 1) Mélanger le soleil d'hiver ou le vaillant, l'eau et le sel au batteur, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 2) Incorporer au tournage 650 g de beurre et donner 5 tours.
- 3) Donner un 6^{ème} tour dans le sucre.
- 4) Étaler la pâte et la plier pour la réalisation des palmiers.
- 5) Cuire 12 min au four à sole à 200°C. Retourner les palmiers et remettre 5 min de cuisson.



LE PAIN DU MOIS

Pain d'Epeautre

Mélange de farine de blé, farine d'épeautre (50%), levain d'épeautre et farine de blé malté toasté.

Conditionnement 15 kg

Prix : 1,34€ le kg

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'épeautre est une céréale qui a le vent en poupe car réputée pour ses **qualités nutritionnelles et diététiques**. Elle contient les huit acides aminés essentiels au corps humain.

Cette graine est constituée de plusieurs minéraux comme le zinc, le fer, le cuivre, le magnésium, qui lui donne des **propriétés antistress, favorisent le transit intestinal et stimulent le système immunitaire** pour accroître la résistance face aux infections.

ET DEMANDEZ VOTRE NOUVELLE COMMUNICATION DIABEMIX

diabémix
index glycémique bas

LE PAIN DIÉTÉTIQUE ET PLAISIR

30% EN MOINS DE GLUCIDES

INDEX GLYCÉMIQUE BAS

SOURCE DE PROTÉINES

Le pain diabémix peut être conseillé par le médecin pour le régime de certains diabétiques et est idéal pour toute la famille, les sportifs et les régimes équilibrés.

NUTRISCORE **A B C D E**

100% INFORMATION EN MOINS EN MOINS www.diabemix.com

diabémix
index glycémique bas

DIÉTÉTIQUE ET PLAISIR

INDEX GLYCÉMIQUE BAS

30% EN MOINS DE GLUCIDES

SOURCE DE PROTÉINES

diabémix
le pain spécialement conçu pour :

- toute la famille
- les personnes suivant un régime spécifique
- les sportifs

NUTRISCORE **A B C D E**

diabémix
index glycémique bas

DIÉTÉTIQUE ET PLAISIR, JE NE CROIS PLUS!

DIÉTÉTIQUE...

- Pain à faible index glycémique adapté aux régimes alimentaires spécifiques
- Riche en fibres, source de protéines
- Sans conservateurs
- Peut être conseillé par le médecin pour la composition du régime de certains diabétiques

... ET PLAISIR

Savouriez sa mie gourmande parsemée d'un cocktail de graines croquantes et découvrez l'originalité des graines de chia (0,14%) et de quinoa (0,36%)!

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	POUR 100g DE PAIN (SANS SUCRE)	VALEUR ÉNERGÉTIQUE (KJ/KCAL)	MATÉRIEL SÉCHÉ (g)
Valeur énergétique	1470	350	111,4
Protéines	10,5	42,0	16,6
Glucides	52,0	208,0	19,4
Fibres alimentaires	8,0	32,0	3,2
Matières grasses	10,0	40,0	22,2
Humidité	18,0	72,0	6,6
Cholestérol	0,0	0,0	0,0
Sodium	0,5	2,0	0,2
Phosphore	0,5	2,0	0,2