

FLASH INFO

OCTOBRE 2020



Chère Cliente, Cher Client,

Nous avons rendez-vous au salon Horesta il y a quelques jours mais la situation épidémique dans le Nord évoluant rapidement, les organisateurs du salon ont décidé de le reporter.

Nous avons beaucoup de nouveautés à vous présenter...

Donc rendez-vous sur lesmoulsdunord.fr pour les découvrir en vidéo.

L'équipe des moulins du Nord



INFORMATION RÉCOLTE



DES CADEAUX POUR VOUS...

Vous avez regardé la vidéo,
donc vous connaissez le nom de la
nouvelle gamme des Moulins du Nord.
Dites ce nom de code à votre
commercial et il vous offrira
un sac plein de cadeaux !



La campagne de blé s'est passée sous des conditions climatiques particulières : pluies en octobre et novembre, printemps très chaud et été très sec.

La récolte s'est déroulée dans des conditions climatiques chaudes, ce qui donne un taux d'humidité très faible des blés.

La production 2020 de blé tendre est estimée à 30 Mt, soit 25% de moins que l'année passée. Néanmoins certaines régions affichent de bons rendements (Hauts-de-France et Grand Est). Le taux de protéines est légèrement plus bas que l'an passé.

Les qualités de ces protéines sont moins fortes que l'an passé.



DU CÔTÉ FOURNIL

- Maintenir l'hydratation comme l'an passé, attention à ne pas sur-hydrater sinon il y a risque de relargage.
- L'autolyse est à réduire de 1h à 30mn, les pâtes sont très lisses, un excès provoquerait du relâchement.
- La durée du pétrissage peut être réduite, dû au lissage trop rapide.
- Augmenter le pointage pour apporter plus de force.
- La mise en forme doit être bien serrée, avec une détente habituelle.
- Au façonnage, les pâtes doivent être bien serrées.
- L'apprêt reste conforme à l'habitude, pas de précaution au 2^{ème} enfournement, la tolérance est très bonne.
- Cuisson classique à 250°C +/- 5°C si possible, avec beaucoup de vapeur.

DEMANDEZ À VOTRE COMMERCIAL NOS NOUVEAUTÉS



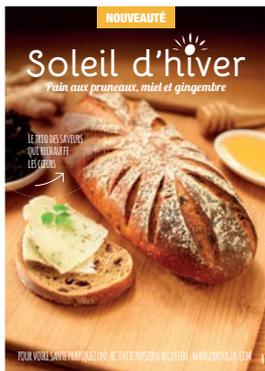
Le pavé rustique - 25Kg

Précédemment nommé Briare, ce pain à la croûte épaisse et à la mie onctueuse, revient sur le devant de la scène avec une appellation plus évocatrice. La longue fermentation de ce pain original, sans façonnage, lui procure des arômes subtils et développés.



La Coquille du Nord - 25Kg

Une tradition typique du Nord de la France et de la Belgique pour attendre et fêter Noël. De bons ingrédients & la création de l'artisan boulanger... Les secrets de la coquille de Noël sont simples !



Soleil d'hiver - 10Kg

Pruneaux, miel et gingembre. Avec son trio de Saveurs qui réchauffe les cœurs, Soleil d'Hiver s'invite à votre table pour accompagner avec finesse vos envies sucrées et salées, de l'apéritif au fromage



Le Pain à la châtaigne - 10Kg

(17 % de farine de châtaigne) Tout en ayant une saveur délicate et légèrement sucrée, la farine de châtaigne est riche en vitamines, oligo-éléments, fer, magnésium, calcium, phosphore, fibres, glucides sous forme de sucres lents. Ce pain à la châtaigne ne manque pas d'atouts !

SANS OUBLIER LES INCONTOURNABLES DES FÊTES



Le Vaillant- 10Kg

Avec ses saveurs gourmandes (figues, abricots, châtaignes, miel, tournesol...), Le Vaillant est le meilleur compagnon de toutes les tables de fêtes. Il accompagne avec brio les mets les plus délicats.



Le pain de seigle royal- 10Kg

Avec ses notes de cannelle, de pain d'épices et de caramel, ce pain à la mie foncée est très apprécié des grands amateurs de seigle.

Et bénéficiez du kit pour animer votre boutique :

- 1 Profilé porte-affiche PVC
- + lot de clips pour plafond
- Affiches au choix