MOULINS du Nord

À vos côtés depuis 1900

FLASH INFO

OCTOBRE 2021

En tant que meunier régional, nous sommes fiers d'avoir participé au salon Horesta et d'avoir pu vous y accueillir.

MOISSON 2021

Côté champs, la moisson en France s'annonçait exceptionnelle mais la météo très capricieuse a impacté la récolte. Si finalement la moisson française 2021 se révèle plutôt correcte en termes de quantité et de qualité, il n'en a pas été de même pour le rendement meunier impacté par un **poids spécifique très bas** sur le blé à savoir 76 kg/hl pour la récolte 2021 contre 78 kg/hl pour la récolte 2020. Autre caractéristique importante de la récolte 2021 est la perte d'hydratation, **une perte de 2 à 3 points d'hydratation** est constatée, elle se réduira avec la maturité des blés.

Côté moulin, l'incorporation des nouveaux blés est en-cours avec une projection à **100% de blés nouveaux pour la fin du mois** sur l'ensemble de nos qualités de farine mis à part **Fleur du Nord qui est passée à 100%** depuis le début Octobre.

Côté fournil, de nombreuses adaptations seront nécessaires à la fois sur l'hydratation, sur les temps de pétrissage de détente ou d'apprêt. **Vous trouverez en pages 3 et 4 les process adaptés aux farines nouvelle récolte.**

Il est important de noter que nos améliorants Arliss et Week-end sont à privilégier car adaptés à nos farines.

OPÉRATION BOUTIQUE

Pour vous permettre d'animer votre boutique et créer du trafic, nous vous proposons une opération autour de la brioche qui permettra aux dessinateurs en herbe de sublimer la famille briochon.

STAGE RECYCLAGE DES INVENDUS… RESERVEZ VITE !

Vous souhaitez lutter contre l'antigaspi, valoriser les invendus en les transformant en un nouveau produit à commercialiser, nous vous proposons 2 dates de formation gratuite **le Lundi 8 Novembre et le Mardi 9 Novembre** pour un stage plein d'imaginations et recettes en compagnie de Pascal Tepper, Meilleur ouvrier de France Boulangerie.

Réservez votre place auprès de votre conseiller commercial.

NOS NOUVEAUTÉS PRODUITS

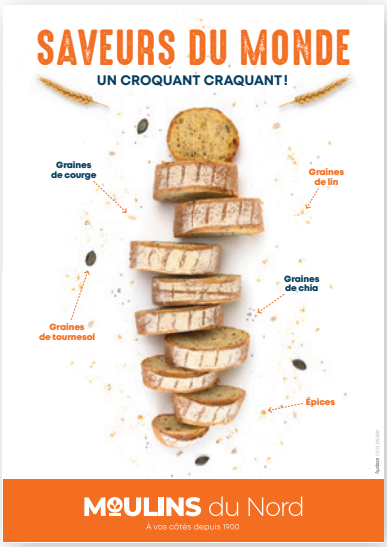
Les pains bien-être

NUTRI-SCORE A B C D E

Sac de 25 Kg

Sac de 15 Kg

Le Saveur du monde



Sac de 25 Kg

Le mélange Pâte Jaune en 5 kg

	Cakes	Quatre-quarts	Madeleines	Muffins
Bäkermixes Pâte Jaune	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g
Oeufs	8 (400 g)	12 (600 g)	6 (300 g)	8 (400g)
Beurre	Frais 400 g	Fondu 600 g	Fondu 500 g	-
Sucre	-	200 g	-	-
Eau	-	-	100 g	-
Huile	-	-	-	400 g
Inclusions (facultatif)	200 à 400 g	200 à 400 g	200 à 400 g	200 à 400 g

Le mélange Fruits rouges

Raisins secs, baies de goji, cranberries, cube de myrtilles et épines vinettes

Pour fêter les 28 ans de la tradition Française, TradiNord fait peau neuve

Un nouveau sac farine, des nouveaux sachets baguette à partir du mois de Novembre ainsi qu'un kit de dynamisation boutique pour vous permettre de développer vos ventes… Parlez-en à votre commercial.