

FLASH INFO

SEPTEMBRE 2022

MOISSON 2022

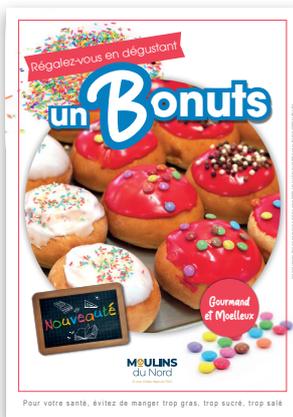


Côté champs, Récolte 2022, la qualité est au rendez-vous !

Estimée à 33,9 millions de tonnes, la production de blé tendre est en léger repli (- 3 %). De fortes disparités locales sont observées à la suite des stress hydrique et thermique, et ponctuellement, aux épisodes de gel et de grêle.

Côté qualité, les teneurs en protéines sont élevées (voire très élevées au sud du pays).

Sur la moitié nord, elles sont satisfaisantes, autour de 11 % mais très hétérogènes. Le poids spécifique moyen national est quant à lui de 78,2 kg/hl, soit en augmentation par rapport à l'année précédente dont la moyenne était de 76 kg/hl. Les teneurs en eau des blés à la récolte sont plus basses qu'à l'accoutumée sur l'ensemble du territoire, ce qui constitue un atout pour la conservation du grain.



LA RENTRÉE C'EST QUE DU BONUTS !

Commandez notre préparation spécifique prête à l'emploi pour réaliser des **Bonuts** de toutes les couleurs pour attirer l'œil des petits et des grands. Le Bonuts reprend les codes du célèbre Donuts mais sur la base d'une pâte briochée qui apporte du moelleux et de la gourmandise.

C'est déjà un carton chez beaucoup de clients... Ne passez pas à côté !

Côté moulin, l'incorporation des nouveaux blés est en-cours avec une projection à 100 % de blés nouveaux pour la fin du mois de septembre sur l'ensemble de nos qualités de farine.

Côté fournil, bonne nouvelle les hydratations sont en hausse avec une augmentation de 1 % à 2 %. Autre phénomène marquant, le lissage des pâtes est plus rapide donc on devrait s'orienter vers une réduction du temps de pétrissage. Appliquer une détente avant façonnage pour faciliter l'allongement, même durée de fermentation lors de l'apprêt pour une bonne pousse, pas de changement sur les temps de cuisson.

Pour l'ajout d'améliorant, de préférence utiliser nos 2 références qui ont été adaptées à cette nouvelle campagne.

	Arliss 10 kg	Ser 10 week-end 10 kg
MÉTHODE DE TRAVAIL		
Pousse contrôlée en 24h	***	***
Pousse contrôlée en 48h	*	***
Prix	2,24 € le kg	5,15 € le kg

AU SECOND SEMESTRE, UN PROGRAMME D'ANIMATION RICHE !

Pour animer votre boutique et générer du trafic, nous vous avons préparé un programme riche et varié pour le second semestre.

JUILLET-AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
Animation Magasin 	Dynamique Produit 	Dynamique Produit 	Animation Magasin 	Lancement Produit Casse Noisette

NOS NOUVEAUTÉS PRODUITS

Le mélange Artisan Graines

Pour vous apporter **de la diversité dans vos inclusions** ou **pour vos décors**, nous vous proposons un nouveau mélange de graines.

Sac de 5 kg

Composition : tournesol décortiqué, lin jaune, millet décortiqué, pavot, sésame noir

Prix : 3,11 € le kg



Changement de conditionnement

Suite à plusieurs demandes, nous vous proposons désormais le mélange **Cardio V et Seigle Royal en 10 kg** au lieu de 25 kg.



DÉCLINAISONS DU PAIN DES HAUTS

Vous êtes plus de 100 clients à avoir proposé le Pain des Hauts dans sa version originale.

Afin de diversifier votre offre, Michael, notre nouveau boulanger conseil, vous propose différentes déclinaisons pour encore plus de gourmandise...

FOCACCIA ET FOCACCIA GARNI



**PAIN DES HAUTS
AUX GRAINES**



PATATONE

**PAIN TARTIFLETTE
pour une TARTI-FOOT idéale !**



**PAIN DES HAUTS
FORMAT PAIN DE MIE
(sans matière grasse !)**



Demandez la fiche recettes à votre conseiller commercial ou téléchargez-la sur notre site lesmoulinsdunord.fr