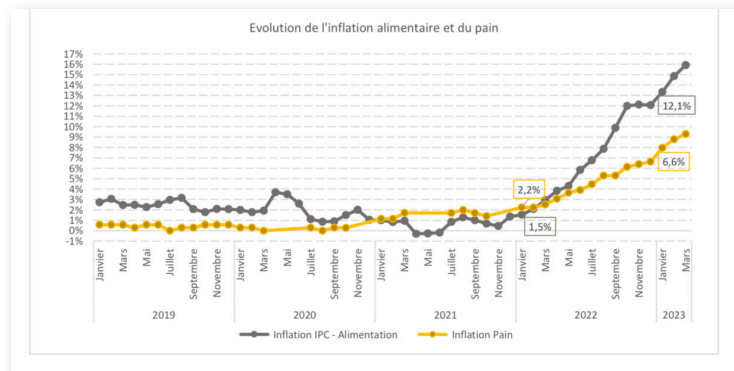


FLASH INFO

JUILLET 2023

LE SAVIEZ-VOUS

L'inflation de l'ensemble des produits alimentaires est deux fois plus importante que celle du pain



Source ANMF

LE SOLEIL D'ÉTÉ ET SES DÉCLINAISONS



Cette préparation pour pain spécial composée d'un mélange de farine de blé, de tomates, de zaatar, d'ail, de graines de tournesol et de graines de nigelle a déjà conquis de nombreux artisans boulangers et leurs consommateurs. Notre boulanger conseil, Michael, vous propose quelques recettes complémentaires à base de soleil d'été.

Conditionnement : 15 kg

Prix de vente de la farine : 2,234 € le kg HT

Prix de revient de la baguette de 200 g en pâte : 0,28 €

Prix de vente conseillé à 1,30 € TTC soit 77 % de marge brute



Roulé Chorizo Courgettes

- Etaler au laminoir la pâte à 3.5 cm d'épaisseur
- Couper des bandes de 3cm de haut (idéalement 80g de pâte)
- Etaler la crème fraîche sur les bandes. Saler et poivrer
- Disposer en alternance une ½ tranche de chorizo et une rondelle de courgettes
- Enrouler et disposer dans un moule à tartelette.
- Laisser lever, dorer avec de l'Huile d'Olives avant la cuisson et parsemer de Parmesan

- Etaler au laminoir la pâte à 3.5 cm d'épaisseur
- Couper des bandes de 4cm de haut (idéalement 80/90g de pâte)
- Enrouler et placer le rouleau dans un cercle de 8/9 cm de diamètre et 4.5cm de haut
- Laisser lever.
- Préparer des insert de Ratatouille au congélateur.
- Avant cuisson, dorer les Rolls avec de l'Huile d'Olives, Parsemer de parmesan puis disposer l'insert congelé plein cœur du Rolls. Poser un papier cuisson et une plaque par-dessus puis cuire
- Décorer avec une ½ tomate cerise



Rolls Ratatouille

- Peser des pâtons de 200g, laisser détendre et abaisser au rouleau. Entailler avec un coupe-pâte
- Laisser lever
- Badigeonner d'huile d'Olives, disposer tomates cerises, herbes de Provence, Fleur de sel et Fromages...etc
- Cuire



Fougasse



Baguette Apéro

- Peser des pâtons de 150g, mettre en forme et laisser détendre.
- Aplatir avec la main
- Garnir en vous laissant guider par votre inspiration, Chorizo-poivron, Lardons-fromage, Poulet-olives.....
- Parsemer de Gruyère râpé et souder avec les doigts les extrémités dans la longueur.
- Déposer sur tôle à baguette protégée avec un papier cuisson.
- Laisser lever et cuire.

TOUS SUPPORTER DU XV



La coupe du monde de rugby aura lieu en France du 8 Septembre au 28 octobre 2023.

Pour accompagner l'événement dans votre boulangerie, nous vous avons préparé un très beau kit d'animation.

COMPOSITION DU KIT

1 sac de 10kg de farine le XV

220€
LE KIT

+ la décoration boutique :

1 affiche 40 x 60 pour vitrine
5 ballons adhésif vitrine
1 affiche A4 pour magasin
1 totem comptoir

+ les nombreux lots à gagner :

Ballon de Rugby
Sac Puma
Polos « supporter du XV »
Sacs glacière
Portes clés

NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT NOTRE PRODUIT SPÉCIAL COUPE DU MONDE... LE XV... LE PAIN DU SUPPORTER

Mélange de farine de blé et de farine de châtaigne, graines de tournesol, cubes de figues, cubes d'abricot, pépites au miel.



*Pochoir offert pour la
commande d'1 sac le XV*



Conditionnement : 10 kg
Prix de vente de la farine : 3.85 € le kg HT
Prix de revient de 300 g en pâte : 0,74 €
Prix de vente conseillé à 2.40 € TTC soit 70 % de marge brute.

L'ensemble de l'équipe des Moulins du Nord vous souhaite de bonnes vacances estivales.

Pour informer vos clients de vos dates de congés, téléchargez cette affiche sur notre site internet <https://www.lesmoulinsdunord.fr/espace-documentaire/>

ou demandez-le à votre commercial

