

**МУКА ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА,  
ДЛЯ ХЛЕБНЫХ ИЛИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ПРОИЗВЕДЕННАЯ НА КАМЕННЫХ ИЛИ  
ЦИЛИНДРИЧЕСКИХ ЖЕРНОВАХ**

**MINOTERIE SUIRE  
НАША БИО МУКА**

Мука грубого помола Complete M	Цельнозерновая мука грубого помола T-150, произведенная на каменных жерновах, обеспечивает более насыщенный цвет и лучшие вкусовые качества
Био 6 Злаков	Содержит ростки пшеницы - источник витаминов, клетчатки и минералов. Смесь муки и зерен придает изумительный вкус блюдам с соусом, салатам и овощам.
Ржаная мука	Изготовленная на каменных жерновах различного помола: T85, T130 или T170x, ржаная мука содержит клетчатку, которая содействует нормализации процессов пищеварения. Хлеб из нее идеально подходит к морепродуктам и холодным мясным блюдам.
Цельнозерновая мука T-80	Хлеб Alouette приготовлен с использованием натуральной закваски из муки T-80. Этот хлеб с золотистой и хрустящей корочкой, обладающий особенным ароматом подходит ко многим блюдам и к рыбе, и к мясу и идеален на завтрак в виде тостов.
Мука из спельты	Хлеба, приготовленные из спельты T65 и T110 перемолотой на каменных жерновах, способствует нормализации обмена веществ. Идеально сочетается с рыбой и легкими блюдами.
Гречневая мука	Обладает высокой питательной ценностью, является богатым источником минералов. Низкое содержание глютена способствует нормализации пищеварения. Идеально подходит для приготовления блинчиков с начинками – традиционных французских галет.
Мука «PSB» БИО Без пшеницы Без глютена	Хлеб без пшеницы из смеси рисовой, гречневой и кукурузной муки рекомендуется людям, желающим ограничить потребление глютена. Выпекается в формах. Благодаря составу и рецептуре остается свежим в течении двух дней.
Кукурузная мука	В смеси с другими видами муки кукурузная мука позволяет выпекать вкуснейший хлеба, блины или пирожные. Используется в качестве основной муки для приготовления превосходных галет.

### Традиционные пшеничные сорта

МУКА Tradition Francaise -T65	Мука тонкого помола, без добавок предназначена для изготовления традиционного французского багета в сочетании с водой, солью и дрожжами согласно Декрету от 3 сентября 1993 года.
Мука BAGATELLE LABEL ROUGE	Багет Багатель Лабель Руж приготовлен из муки Багатель из пшеницы с сертифицированными характеристиками. Превосходит по качеству другие традиционные багеты.
Мука T-45 LABEL ROUGE	Пшеничная мука тонкого помола из мягких сортов пшеницы специально предназначена для слоеных изделий и теста на дрожжах. Отвечает самым высоким запросам мэтров кондитерского искусства.

