



moulin de vicques

Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi :
7h30 à 12h00 et 13h30 à 17h30

Samedi matin :
9h00 à 12h00 (sauf les samedis d'hiver)

Tél. 032 435 65 64
www.moulindevicques.ch

Farine fleur (disponible en bio)

Cœur du blé, la plus blanche, la plus fine

Farine spéciale tresse (disponible en bio)

Mélange de farine fleur de blé et d'épeautre moulue à la meule.

Farine « pizza » (disponible en bio)

Spécialement conçue pour confectionner les pizzas, elle correspond au type Italien « 0 ».

Farine mi-blanche (disponible en bio)

Farine de blé claire (mouture à 70%).

Farine bise (disponible en bio)

Farine de blé foncée (mouture à 80%)

Farine complète 98% (disponible en bio)

Farine de blé complète (mouture à 98%)

Farine de seigle (disponible en bio)

Existe en version claire et rustique.

Farine d'épeautre (disponibles en bio)

Existe en version claire, foncée et complète.

Farine complète VITA

Farine complète de froment et d'épeautre avec adjonction de farine d'orge riche en bêta-glucane, aidant à la régulation du cholestérol.

Farine paysan

Mélange de blé et seigle.

Farine triopan

Farine de grain complet (type graham) d'un mélange de blé, de seigle et d'épeautre.

Farine Vitchette

Farine multi composée de blé, épeautre, seigle, orge, avoine, millet, soya, pavot et sésame.

Farine multigrains

Farine multi composée de farine de blé, épeautre, seigle, orge, avoine, millet et soya ainsi que de graines de pavot, sésame, lin, tournesol, millet et de gruaux de soya.

Farine « à la meule » (disponible en bio)

Mélange de blé, épeautre et seigle transformé à l'aide d'un système de mouture à pierre. Ce procédé à l'ancienne confère à la farine un délicieux arôme rustique.

Farine Tourn'épeautre

Mélange de farine d'épeautre foncée, de farine de froment, de flocons d'épeautre et de graine de tournesol.

Farine Pain Jura

Mélange de farine mi-blanche et de farine d'épeautre claire

