

La Bel'Hermine

De l'artisan meunier à l'artisan boulanger

**Farine de blé
T65 pour pain
de Tradition
Française**



Tél. : 02 99 62 52 72
Mail : moulin.desgues@orange.fr
Web : www.moulindesgues.fr

Le Moulin Desgués
vous présente sa farine

La
Bel'Herminé

Choisir
La
Bel'Herminé

c'est créer sa propre marque
« La Bel'Herminé » ?

La Bel'Herminé est une **farine de tradition T65** à la mie très crème.



*Pourquoi travailler
avec une farine Label Rouge ?*

- ◆ Les **variétés de blé** utilisées figurent obligatoirement parmi les **variétés recommandées** par la meunerie (VRM).
- ◆ **Absence de traitement insecticide** de stockage des blés après récolte.
- ◆ Les blés doivent répondre à des exigences bien définies (taux de protéines, humidité,...). Ils sont analysés à chaque réception par le moulin.
- ◆ **Contrôle de la farine** avant chaque livraison à nos partenaires boulangers.
- ◆ **Contrôle sanitaires et physico-chimiques** réguliers en laboratoire indépendant.



*Comment la mettre
en avant au Magasin ?*



◆ **Sacherie**

2 possibilités, personnalisée
via le moulin/ La Bel'Herminé



◆ **Carte de fidélité**



◆ **Oriflamme**



◆ **Affiche 40 x 60 cm**



Pour toute information

Christophe Josset (secteurs : 22 - 35 - 44 - 53) : **06 07 12 69 34**

Dominique Tallec (secteurs : 22 - 29 - 56) : **06 76 37 02 12**

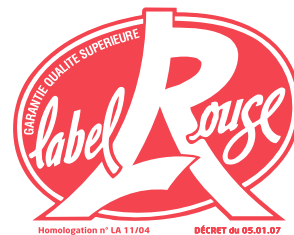
Le Moulin Desgués
vous présente sa farine

La
Bel'Herminie

Choisir
La
Bel'Herminie

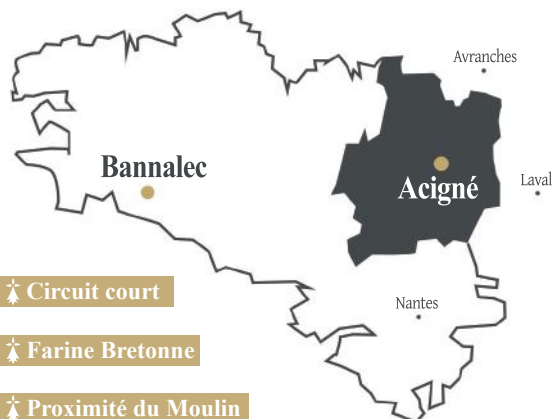
c'est créer sa propre marque
« La Bel'Herminie » ?

La Bel'Herminie est une **farine de tradition T65** à la mie très crème.



*Pourquoi travailler
avec une farine Label Rouge ?*

- ◆ Les **variétés de blé** utilisées figurent obligatoirement parmi les **variétés recommandées** par la meunerie (VRM).
- ◆ **Absence de traitement insecticide** de stockage des blés après récolte.
- ◆ Les blés doivent répondre à des exigences bien définies (taux de protéines, humidité,...). Ils sont analysés à chaque réception par le moulin.
- ◆ **Contrôle de la farine** avant chaque livraison à nos partenaires boulangers.
- ◆ **Contrôle sanitaires et physico-chimiques** réguliers en laboratoire indépendant.



*Comment la mettre
en avant au Magasin ?*



◆ **Sacherie**

2 possibilités, personnalisée
via le moulin/ La Bel'Herminie



◆ **Carte de fidélité**



◆ **Oriflamme**



◆ **Affiche 40 x 60 cm**

Moulin Desgués
Depuis 1891

Pour toute information

Christophe Josset (secteurs : 22 - 35 - 44 - 53) : **06 07 12 69 34**

Dominique Tallec (secteurs : 22 - 29 - 56) : **06 76 37 02 12**