

# 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](mailto:moulin.desgues@orange.fr)  
Web : [www.moulindesgues.fr](http://www.moulindesgues.fr)**

Choisir  
*La Bel' Hermine*



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

La Bel' Hermine 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' Hermine



◆ **Oriflamme**



◆ **Carte de fidélité**

**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**

Choisir  
*La Bel' Hermine*



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

La Bel' Hermine 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' Hermine



◆ **Oriflamme**



◆ **Carte de fidélité**

**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**