



25B Grande Rue
89190 Foissy sur Vanne
FRANCE

www.terresdupaysdothe.fr

 terresdupaysdothe

FARINE DE BLÉ TENDRE BIO

FARINES T65 ET T80
DE MOUTURE
ARTISANALE

TRAÇABILITÉ
GARANTIE

DISPONIBLE
EN 1KG, 5KG OU 25KG

CAPACITÉ À SERVIR
LES COLLECTIVITÉS
LOCALES ET LES
PROFESSIONNELS

TARIFS SUR DEMANDE

LIVRAISON SOUS
QUINZAINE POUR UN
MINIMUM DE 300€ DE
COMMANDE

La base du pain, des pâtisseries, des pâtes, ...

Pour les professionnels comme pour les particuliers, notre farine de blé tendre bio se décline en T65 ou T80, et dans différents conditionnements selon votre usage.

Nous la transformons nous-mêmes ensuite en pâtes artisanales au blé tendre, déclinées en 3 gammes : coquill'othe, tortill'othe ou rigol'othe !



Valeurs nutritionnelles pour 100g :

Energie :	1428 KJ / 337 KCAL
Mat grasses :	1,4g dont 0,25g d'acides gras saturés
Glucides :	68,8g dont 0,8g de sucres
Fibres alimentaires :	5,7g
Protéines :	10,4g
Sel :	<0,01g

JE PROTÈGE L'EAU 

