

minoterie BOUYSSSE



contact

Minoterie Bouysse
M. Jean Michel Bouysse
Artisan Meunier
Le Moulin du Monteil
19330 Saint-Mexant
t.05 55 29 31 26
f.05 55 27 09 98

● Qui sommes-nous ?

● Avec ses artisans meuniers de père en fils, le Moulin du Monteil existe depuis plus de trois siècles. Attachés aux valeurs traditionnelles, les meuniers Bouysse donnent vie à ce patrimoine en fabriquant une farine de très haute qualité, issue des meilleurs blés, et sans aucun additif. Le Moulin du Monteil est réputé pour sa farine pure et authentique.

● Possibilité de visiter l'entreprise

● PRISE DE COMMANDE

● courrier / téléphone/ fax

● MODE DE RÈGLEMENT ACCEPTÉ

● chèques

● QUANTITÉ MINIMALE

● 1 kg

minoterie BOUYSSÉ

CONDITIONNEMENT

sachet papier

POIDS UNITAIRE

1 kg, 5 kg, 50 kg
25 kg courant 2006

CONSERVATION

DLUO de 6 mois à
température ambiante

farine de tradition type 55

Farine de blé de très haute qualité, pour la fabrication de pains et de pâtisseries.

farine du terroir type 55

Farine fabriquée avec des blés du Limousin, à utiliser pour la fabrication de pains et de pâtisserie.

farine de méteil

Farine de blé et de seigle, moulus ensemble, à utiliser pour la fabrication de pains de campagne et de pains d'épices.

farine de seigle

TYPE 70, TYPE 85, TYPE 110

Farine de seigle, à utiliser pour la fabrication de pains et de pains d'épices.

farine de froment complète type 110

Farine de froment complète, à utiliser pour la fabrication de pains.

farine de sarrasin

Farine à utiliser pour la fabrication de crêpes et de "Tourtaus" corréziens.