



Meunerie

Bellot Minoteries présente la farine Crousti2blés

Face à l'essor d'un snacking premium et diversifié, Bellot Minoteries lance Crousti2blés. Cette farine innovante, née de l'alliance subtile de blé tendre et blé dur cultivés à moins de 90 km du moulin, répond aux nouvelles exigences de transparence et de local. Conçue pour offrir des arômes prononcés et une signature esthétique flatteuse,

cette farine garantit des produits à la mie savoureuse, jaune et alvéolée. Véritable levier de différenciation, elle allie une polyvalence extrême (pains traditionnels, buns, focaccias, ciabatta, viennois...) à une simplicité d'usage remarquable pour l'artisan (sel inclus, adaptée à tous types de fermentations), tout en assurant une conservation optimale.