

# MOULINS RIOUX



# Catalogue produits

JUIN 2019





# NOTRE MÉTIER MEUNIER !

Le cœur de notre métier de meunier : marier les meilleurs blés.

Chaque année nous prenons le temps d'apprécier les caractéristiques de la nouvelle récolte pour faire nos choix de blés 100 % Français.

Nous adaptons nos préférences de terroirs et de variétés de blés avec comme critères principaux les performances en panification et la proximité du moulin.

Notre savoir-faire réside dans un subtil dosage des différentes sources de blés retenues afin d'obtenir des farines de qualité régulières.

Pour conforter nos choix nous nous appuyons, aussi, sur le savoir-faire de nos professionnels du centre de recherche Festival des Pains, situé en Sologne à Lamotte Beuvron.





# La Festive

BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

Baguette de Tradition Française fabriquée avec une farine Label Rouge issue de variétés de blé rigoureusement sélectionnées suivant un cahier des charges strict.

La Festive bénéficie d'une longue fermentation. D'aspect original et authentique, farinée et sans coup de lame, sa mie est jaune et à l'alvéolage irrégulier.



SACS 25 KG

**Outils de vente :** Sachet baguette et sachet multi-pains, présentoir, réglette pour présentoir, tabliers, casquette, carte de fidélité, macaron, vitrophane, documents consommateur, cadre mise en avant, guirlande de fanions, mobile, drapeau...



# La Belle Ambrée



Baguette élaborée à partir d'une farine issue de blés français rigoureusement sélectionnés auxquels ont été ajoutés de l'orge malté torréfié ainsi que du maïs torréfié au feu de bois et écrasé à la meule.

Sa mie alvéolée est d'une belle couleur ambrée. Elle bénéficie d'une fabrication sur levain liquide et une longue fermentation en bac lui permettant, à la dégustation, de révéler un bouquet de saveurs subtiles, d'arômes gourmands de fruits secs, de meule avec une légère note sucrée.



SACS 25 KG

**Outils de vente :** Sachet baguette, présentoir, tablier, badge, vitrophanie, affiches

# la Parisse

Créée par  
Gaëtan Paris  
Meilleur Ouvrier  
de France



SACS 25 KG

Produit haut de gamme crée par Gaëtan Paris, Meilleur Ouvrier de France et élaboré sur levain naturel.

La fournée Parisse permet d'élaborer toute une gamme de pains avec la même pâte bénéficiant d'un goût spécifique de levain, sans acidité avec une mie ocre très alvéolée.

**Outils de vente :**

Sachet baguette et sachet multi-pains, tablier, vitrophanie, enseigne, oriflamme, affiches de présentation.



# LA FESTIVAL

MA BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

# TRADITION

Baguette de Tradition Française à la mie jaune qui allie douceur et fondant. D'aspect original avec ses deux coups de lame ou présentée sous différentes formes elle permet de diversifier l'offre en magasin.

Sa farine est fabriquée à partir de variétés de blé rigoureusement sélectionnées et sa méthode de fabrication simple, avec un pointage long, permet de développer tous ses arômes.

**Outils de vente :** Sachet baguette spécifique



## Baguette de Tradition Française.

Sa farine est fabriquée à partir d'une farine de blé Type 65 rehaussée de farine de Meule et de farine de blé malté.

## Outils de vente :

Sachet baguette spécifique, cadre de décoration, macaron, vitrophanie



# LES FARINES POUR BAGUETTES ET PAINS CLASSIQUES

---



## La Festival

Farine haut de gamme permettant de réaliser une baguette à la croûte dorée et croustillante avec une mie crème et un bon goût de froment rehaussé par des notes rondes et fruitées.

Farine composée de farines de blé Type 65, farine de blé malté torréfié et toasté, germe de blé.

**Outils de vente :** Sachet baguette spécifique, présentoir de comptoir, carte de fidélité, macaron, cadre de décoration, colonne totem, pics de dégustation, affiches promotionnelles.



## La Crème

Farine Type 65 composée de farine de blé, farine de blé malté torréfié et toasté, germe de blé.



## La Blanche

Farine Type 55 composée de farine de blé, farine de fève et farine de blé malté.



# LES FARINES POUR BAGUETTES TYPÉES

---

## La Festival Brune

Farine Type 80, source de fibres et contenant des vitamines et des minéraux en quantité plus importante qu'une baguette classique.

Elle répond au Plan National Nutrition Santé qui recommande de favoriser la consommation d'aliments céréaliers complets ou de pains bis.

**Outils de vente :** Sacherie spécifique, macaron

SACS 25 KG

## La Champêtre

Farine de blé Type 65, farine d'orge toastée et graines de tournesol concassées.

Sel incorporé.

**Outils de vente :** Affiche

SACS 25 KG

## La Meule Amand Rioux

Farine de blé Type 65 et farine de blé écrasé sur meule de pierre enrichies en germe de blé broyé.

SACS 25 KG

## La Fleur de Sésame

Farine de blé Type 65, graines de sésames toastées, farine de blé malté torréfié et farine d'orge malté torréfié.

Sel incorporé.

SACS 25 KG

## La Fournée Amand Rioux

Mélange de farine de blé, farine d'épeautre et farine de seigle.

Sel incorporé.

SACS 25 KG

## La Breizhic

Farine élaborée à partir de l'association de farines de froment et de blé noir breton, de fibres de blé noir breton.

Sel incorporé.

SACS 25 KG



# LES FARINES POUR PAINS SPÉCIAUX CLASSIQUES

---

## Le Festi Céréales +

Mélange de farines de 4 céréales (farine de blé, farine d'orge, farine de seigle et farine d'avoine) et de graines entières de lin jaune, lin brun, sésame toasté, millet et pavot.

Sel incorporé.

SACS 25 KG

## Le Festi Campagne

Mélange de farine de blé et de seigle Type 130.

Sel incorporé.

SACS 25 KG

## Le Campagne Amand Rioux

Plus typé ! Mélange de farine de blé Type 65 et de farine de seigle Type 170.

SACS 25 KG

## Le Festi Complet

Farine de blé Type 150.

Sel incorporé.

SACS 10 KG

SACS 25 KG

## Le Festi Son

Mélange de farine de blé et de son de blé (14 %).

Sel incorporé.

SACS 10 KG

SACS 25 KG

## GAMME SEIGLE

---

## Le Festi Seigle

Mélange de farine de seigle Type 130 (59 %) et de farine de blé.

Sel incorporé.

SACS 10 KG

SACS 25 KG

## Le Seigle de l'Océan/Noir Epi

Mélange de farine de seigle Type 130 et Type 85 et de farine de blé, son de seigle.

Sel incorporé.

SACS 25 KG

## Le Festi Seigle Citron

Mélange de farines de seigle Type 130 et Type 170 et de farine de froment, aromatisé à l'essence de citron auquel sont ajoutés des cubes d'écorce de citron (1 kg d'écorce de citron fourni avec la farine en sac de 10 kg, soit 100 gr pour 1 kg de farine mise en œuvre).

Sel incorporé.

*Uniquement en décembre*

SACS 10 KG



# LES FARINES POUR PAINS SPÉCIAUX ORIGINAUX

---

## Le Païsou

Mélange de farine de blé Type 65, semoule de blé dur, farine de seigle, farine d'orge et levain de seigle dévitalisé.

Sel incorporé.

SACS 10 KG

SACS 25 KG

## Le Solognot

Farine de blé, farine de seigle de Sologne, mélange de 4 graines : tournesol, lin brun, soja concassé, sésame toasté.

Sel incorporé.

SACS 25 KG

## Le Pavé d'Automne

Mélange de farine de blé, farine d'orge toasté, noisettes hachées grillées, semoule de blé dur.

Sel incorporé.

SACS 25 KG

## Le Festi Maïs

Mélange de farines de blé et de maïs, billettes de maïs, graines de tournesol et épices (curry).

Sel incorporé.

SACS 20 KG

## Le Maïs Amand Rioux

Farine de blé, farine de maïs, billes et semoule de maïs, graines de tournesol.

Sel incorporé.

SACS 10 KG

SACS 25 KG

## Le Festi Châtaigne

Mélange de farine de froment et de farine de châtaigne enrichi de morceaux de châtaignes.

Sel incorporé.

*Uniquement en décembre*

SACS 25 KG

## Le Panini-Ciabata

Préparation permettant de servir de base pour les pizzas, paninis, pains ciabatta ou fougasses.

Sel incorporé.

SACS 25 KG

## Le Festi Multipains

Préparation à base de farine de blé et de farine de seigle pour la fabrication de toutes sortes de pains aux ingrédients (lard, olives, chorizo, gruyère, noix, noisettes, herbes, légumes, champignons...).

Sel incorporé.

SACS 25 KG

## Le Fortipain

Mélange de farine de blé, de semoule de blé dur, d'amandes et de noisettes grillées.

Sel incorporé.

SACS 10 KG

## La Fournée Amand Rioux

Mélange de farine de blé, seigle et épeautre.

Sel incorporé.

SACS 25 KG



# LES FARINES POUR PAINS SPÉCIAUX FORTS EN GOÛT

---

## La Tourte aux Trois Blés

Mélange de farines de blé tendre, d'épeautre et de semoule de blé dur avec du levain de sarrasin déshydraté. Sel incorporé.

SACS 25 KG

## Le Festillou

Mélange de farine de blé et de farine d'orge malté toasté. Sel incorporé.

SACS 25 KG

## Le Festigrain

Mélange de farines de blé, sarrasin, orge, avoine, seigle et de farine de malt d'orge torréfié, graines de tournesol, sésame, lin brun et lin jaune.

Sel incorporé.

SACS 25 KG

## Le Nortman

Mélange de farines de 5 céréales (farines de blé, d'orge, d'avoine, de seigle et de sarrasin) et de graines de tournesol, sésame, lin brun et lin jaune.

Sel incorporé.

SACS 25 KG

# LES FARINES DE MEULE

---

## Farine de Meule T80

Farine de blé écrasé sur meule. Farine issue de l'agriculture raisonnée.

SACS 25 KG

## Farine de Meule T110

Farine de blé écrasé sur meule. Farine issue de l'agriculture raisonnée.

SACS 25 KG

## La Fine Meulière T110 Bise

Farine de blé Type 110 écrasé sur meule de pierre et farine de blé malté.

SACS 25 KG



## Le Nutrifit

Sportif, ... naturellement !



## Le Cérébrun

Bienfaisant, ... naturellement !



## Le Grain 2 Forme

Equilibré, ... naturellement !

# LA GAMME FORME ACTIVE

La gamme dédiée à la forme comprenant  
le Nutrifit, le Cérébrun et le Grain 2 Forme.



**Le Nutrifit**  
Sportif, ... naturellement !



Farine de blé, concassé de graines de tournesol caramélisées, graines de lin, flocons de blé malté, germe de blé et graines de sésame caramélisées. Riche en fibres, sources d'Oméga 3, zinc, phosphore, magnésium et vitamine B1. Sel incorporé.

**Outils de vente :**  
Macaron, feuillets consommateurs, affiche

SACS 10 KG

**Le Cérébrun**  
Bienfaisant, ... naturellement !

Farines de blé Type 65 et de seigle Type 130, semoule de maïs, mélange de graines (tournesol, lin brun et soja), flocons de blé malté. Riche en fibres et phosphore, sources de protéines, de fer, de magnésium et de zinc. Sel incorporé.

**Outils de vente :**  
Macaron, mobile, porte documents avec documents consommateurs, affiche

SACS 10 KG

**Outils de vente de la  
Gamme Forme Active :**  
Sachet spécifique,  
stickers de sol,  
présentoirs, drapeau,  
oriflamme



**Le Grain 2 Forme**  
Équilibré, ... naturellement !



Farines de blé et de seigle, son d'avoine, graines de tournesol et de lin brun, flocons de blé malté, farines de lin jaune et d'orge maltés et torréfiés. Riche en fibres, sources naturelles d'oméga 3 ; sources de protéines, de phosphore et de magnésium. Sel incorporé.

**Outils de vente :**  
Mobile, porte documents avec documents consommateurs, présentoir, affiche

SACS 10 KG





# LA GAMME BELÉPAUTRE



La gamme dédiée aux produits de la gamme Belépeautre.

**Outils de vente :**

Sachet spécifique, macaron, drapeau, mobile, livrets consommateurs...



## Le Belépeautre Crème T65

Farine Type 65 issue à 100 % de grand épeautre écrasé sur cylindre.

Permet de fabriquer des pains fondants en bouche, à la saveur douce, avec des notes très légèrement sucrées.



SACS 25 KG

## Le Belépeautre Maïs

Farine 100% grand épeautre et farine de maïs avec des billettes de maïs et des graines de tournesol.

**Outils de vente :**

Macaron et affiche A5



SACS 10 KG

## Le Belépeautre Meule T110

Farine Type 110 issue à 100 % de grand épeautre écrasé sur meule de pierre.

Permet de fabriquer des pains fondants en bouche, avec des notes très légèrement sucrées et une pointe fruitée.



SACS 25 KG

## Le Belépeautre Engrain

Farine d'engrain biologique.

**Outils de vente :**

Macaron et affiche A5



SACS 10 KG

## Farines pures pour Empois d'Amidon

Farine de Châtaigne  
Sacs de 5 kg

Farine de Sarrasin  
Sacs de 5 kg

Farine de Seigle Type 130  
Sacs de 5 kg



# NOTRE OFFRE DE FARINES BIOLOGIQUES

## LA CERTIFICATION BIO

Le marché des produits Bio répond à des règles précises qui doivent être validées par un organisme certificateur. Découvrez nos solutions clé en main pour vous accompagner dans votre démarche.

## LES OUTILS

Sachet baguette, sachet multi-pains et mousseline, présentoir, PLV de délimitation de zone bio, étiquettes linéaires et piques prix, macaron Bio, stickers pour bacs à pâtes...



## La Gamme Festival des Pains

### La Festival Bio

Préparation pour pain courant la farine Type 65.

SACS 25 KG

### La Festival Bio Meule

Préparation pour pain courant à la farine Type 80.

SACS 25 KG

### L'Intégrale Bio Meule

Farine Type 150 - Farine complète.

### Le Seigle T130 Bio Meule

Farine de seigle T130.

SACS 25 KG

### Le Multicéréales Bio

Farine composée de farines de blé, de seigle, d'orge, d'épeautre, de maïs et de sarrasin associées à un mélange de graines de soja, lin brun, courge, quinoa, tournesol et sésame.

SACS 25 KG

### L'Améliorant Bio

Améliorant recommandé avec la farine Épeautre Bio Meule et la farine Intégrale Bio Meule.

SACS 5 KG

## Les Farines d'Épeautre Bio

### L'Épeautre Bio Meule

Farine de grand épeautre.

SACS 25 KG

### Le Belépeautre Engrain

Farine de petit épeautre biologique.

SACS 10 KG



## La Gamme Moulins Rioux

### La Tradition Bio T65

Farine Type 65 meule affinée sur cylindre. Farine de Tradition Française et pour pains courants. Idéale pour répondre aux demandes des collectivités.

SACS 25 KG

### La Farine Blé Bio T80 Meule

Farine de meule Type 80.

SACS 25 KG

### La Farine Blé Bio T110 Meule

Farine de meule Type 110.

SACS 25 KG

### La Farine Bio Campagne

Farine composée de farines de blé, de seigle et de blé malté torréfié.

SACS 25 KG

## Les Graines Bio

### Le Mélange de Graines Bio Florilège

Mélange de graines biologiques de lin brun, lin jaune, millet décortiqué, sésame décortiqué et tournesol décortiqué.

SACS 5 KG

## Le Sel

### Le Sel de Guérande

Non raffiné, sans anti agglomérant.

SACS 10 KG





# LES FARINES POUR GOURMANDISES

---

## Le Festi Croissant

Préparation à base de farine de blé enrichie en sucre, germe de blé et farine de chicorée.

Obtention rapide et certaine de croissants légers, moelleux et bien développés.

Sel incorporé.

SACS 25 KG

## Le Festi Viennois - Pain de mie

Préparation à base de farine de blé enrichie en sucre, poudre au beurre, germe de blé, farine de chicorée, farine de blé malté.

Permet de réaliser baguettes viennoises et pains de mie avec une mie fondante et moelleuse.

Sel incorporé.

SACS 25 KG

## Le Festi Génoise

Préparation à base de farine de blé enrichie en sucre, amidon de blé et poudre à lever.

Obtention rapide et sûre à froid, de délicates génoises et de fins biscuits.

*Uniquement en décembre*

SACS 10 KG

## Le Festi Pain d'Épices

Préparation composée de farines de seigle et de blé, sucre, matières grasses et épices.

*Uniquement en décembre*

SACS 10 KG

## La Chocolat Amand Rioux

Farine composée de farine de blé, poudre de cacao, farine de blé malté, germe de blé.

Sel incorporé.

SACS 25 KG

## La Pâtissière T55

Farine de blé, farine de blé de force, germe de blé, farine de blé malté.

SACS 25 KG

## Le Gruau Rouge T65

Farine de blé de force recommandée pour la pousse contrôlée.

SACS 25 KG





# LES FARINES SIMPLES

---

## Farine Complète de Blé

**Farine Complète Amand Rioux**

Farine Type 150.

Sacs de 25 kg

## Farines de Seigle

**Farine de Seigle Type 130**

Sacs de 5 kg et 25 kg

**Farine de Seigle Type 170**

Sacs de 10 kg et 25 kg

**Farine de Seigle Type 85**

Sacs de 10 kg

Issus de l'agriculture raisonnée sur meule.

## Farines de Sarrasin

**Farine de Blé Noir Bretagne Complète**

Sacs de 10 kg et 25 kg

**Farine de Sarrasin Claire du Loreau**

Sacs de 25 kg

**Farine de Sarrasin**

Sacs de 5 kg

## Farines de Maïs

**Farine de Maïs Gaude**

Farine de maïs torréfié.

Sacs de 25 kg

## Farines de Châtaigne

**Farine de Châtaigne**

Sacs de 5 kg

## LE FLEURAGE

---

### Fleurage Amand Rioux

Semoules de blés tendres

SACS 25 KG

### Farine de Riz spéciale fleurage

SACS 10 KG

## LA FARINE EN SACHET

---

### Farine de Blé spéciale cuisine et gâteaux

Sachets de 1 kg

Sachets de 500 g

### Farine de Sarrasin spéciale galettes

Sachets de 500 g



# LES COMPLÉMENTS DE PANIFICATION

---

## Les Graines

### Mélange 5 Graines

Mélange de graines de tournesol, graines de lin brun, graines de lin jaune, graines de sésame et graines de pavot bleu.

Sacs de 10 kg et 25 kg

**Outils de vente :** Sachets baguettes 5 graines

### Lin Brun

Sacs de 5 kg

### Lin Jaune

Sacs de 5 kg

### Pavot Bleu

Sacs de 5 kg

### Sésame Toasté

Sacs de 5 kg

### Tournesol

Sacs de 5 kg

### Mélange de Graines Toastées

Graines de Tournesol décortiquées et toastées, sésames naturelles toastées, graines de chia, courges toastées et quinoa toastées.

Sacs de 5 kg

### Graines de courge

Sacs de 5 kg

## Les Toppings

### Flocons d'Avoine

Sacs de 5 kg

### Eclats d'Avoine

Sacs de 1 kg

### Eclats de Courge

Sacs de 1 kg

### Trio de Sésames

Sacs de 1 kg

### Eclats de Maïs

Sacs de 0,5 kg

### Mélange Perles Noires

Mélange de graines de chia, de sésame noir et de nigelle.

Sacs de 5 kg

### Billettes de Maïs

Sacs de 5 kg

### Flocons de Blé Malté Léger.

Sacs de 5 kg

### Semoule Dorée

Semoule de maïs torréfiée.

Sacs de 5 kg

## Les Fruits Secs

### Cranberries

Grande airelle d'Amérique du Nord séchée et sucrée.

Cartons de 5 kg

### Concentré Athlétique

Graines de courge, raisins blonds, cranberries, noisettes entières.

Seaux de 5 kg

### Concentré Figs Abricots

Seaux de 5 kg

### Concentré Fruits Rouges

Cranberries, fraises et myrtilles.

Seaux de 5 kg

### Croq'Fruits

Pruneaux, raisins secs, graines de courge et cubes de pommes.

Seaux de 5 kg

## Les Concentrés Aromatiques

### Concentré Estival

Mélange de flocons de tomates déshydratées, oignons frits, flocons de poivrons rouges déshydratés, flocons de poivrons verts déshydratés, Herbes de Provence, origan, ail semoule.

Seaux de 2 kg

### Mélange Douceur

Mélange de fruits d'été (figues, abricots et noisettes grillées) pour les pains, viennoiseries et les pâtisseries.

Sacs de 5 kg

### Mélange Exotique

Mélange de raisins secs, cubes de papayes, d'ananas, de kiwis, mangues et de farine d'épeautre.

Seaux de 5 kg

### Mélange du Soleil

Mélange de tomates déshydratées, de levain de blé déshydraté, d'herbes de Provence et d'ail.

Seaux de 2.5 kg

### Levain Arôme Intense

Levain liquide de blé dévitalisé.

Bidons de 5 kg

## Le Sel de Guérande

Sacs de 10 kg



# LES AIDES À LA PANIFICATION

---

## Festi Froid +

Régulateur de panification pour pains courants en chambre de pousse contrôlée, dont la formule est corrigée en fonction des caractéristiques de chaque campagne de blé.

Régularise la reprise de fermentation en chambre de pousse tout en freinant la protéolyse du gluten (pâtes tolérantes et très maniables).

SACS 10 KG

SACS 20 KG

## Améliorant Bio FDP

Régulateur de panification pour pains Bio. Améliore la tolérance et le volume.

SACS 5 KG

## Améliorant Tradition

Régulateur de panification pour pains de Tradition Française, dont la formule est corrigée en fonction des caractéristiques de chaque campagne de blé.

Régularise la reprise de fermentation en chambre de pousse tout en augmentant la qualité du réseau de gluten, ce qui favorise l'obtention de pâtes tolérantes et très maniables, de pains suffisamment volumineux et bien grignés, à croûte lisse.

Particulièrement recommandé pour les cuissons étalées sur toute la journée (blocage à 7/8°C après façonnage).

SACS 10 KG

## Adjuvant pour Viennoiseries (APV 48)

Améliorant de panification fine. Permet de réaliser dans un temps relativement court la surgélation et le maintien au froid.

Évite la dénaturation et la porosité du gluten, ce qui permet aux pâtes de supporter la décongélation et la reprise de fermentation dans les meilleures conditions possibles et à des températures élevées en étuve.

S'utilise pour : pains spéciaux et viennoiseries (en chambre de pousse contrôlée et en surgélation).

SACS 10 KG



# MOULINS RIOUX

5, rue de Normandie  
53250 Neuilly-Le-Vendin  
**02 43 03 86 52**

**[www.moulinsrioux.com](http://www.moulinsrioux.com)**  
[contact@moulinsrioux.com](mailto:contact@moulinsrioux.com)

