

Farines, mélanges meuniers et ingrédients

CATALOGUE PERMANENT



EDITION 2026





CATALOGUE INTERACTIF

Bienvenue dans votre catalogue interactif

Depuis sa création, Grands Moulins de Paris ne cesse d'innover et nous sommes convaincus que l'avenir se construit aussi par des innovations sur le volet digital. C'est pour cela que nous avons décidé de nous tourner vers un catalogue digital interactif pour vous offrir une expérience améliorée, tout en restant fidèle à la qualité de nos produits.

Ce format de catalogue vous propose des fonctionnalités novatrices, vous permettant de parcourir aisément les produits et d'accéder à des informations détaillées sur les ingrédients qui les composent, leurs valeurs nutritionnelles et des préconisations de remises en œuvre. Grâce à ses contenus enrichissants, vous aurez également accès à des conseils pratiques, des suggestions de recettes, des tendances du marché et des idées créatives pour diversifier votre offre et l'adapter aux attentes de vos clients.

En survolant les produits dans le catalogue, vous pouvez désormais accéder en un clic à la page correspondante sur notre marketplace, facilitant ainsi vos commandes. Cette interface intuitive vous permet d'explorer l'ensemble de notre offre de produits de manière interactive et immersive.

Au quotidien nos équipes travaillent pour vous proposer des produits et des services qui répondent toujours plus à vos attentes. C'est pour cela que nous avons cherché à simplifier votre expérience en vous offrant un accès rapide à des ressources précieuses le plus facilement et rapidement possible.

COLLECTIVEMENT ENGAGÉS

POUR LES FEMMES ET LES HOMMES

POUR NOS FILIÈRES ET TERRITOIRES

POUR LA TERRE



link
by GMP

Notre démarche de
développement
durable.

**Grands Moulins de Paris
est une Maison plus
que centenaire qui a su
s'inspirer de son histoire
singulière pour créer un
vrai savoir-faire meunier
à la française.**

Nous avons un rôle majeur à jouer pour assurer un futur à notre planète.

C'est pourquoi nous avons par exemple fait le choix depuis de nombreuses années de fabriquer nos farines à partir de **blés panifiables français, cultivés au plus proche de nos moulins régionaux**. Nous travaillons également main dans la main avec les agriculteurs du groupe coopératif VIVESCIA, auquel nous appartenons, pour développer des agricultures responsables.

Avec nos gammes produits, nous sommes orientés vers le **développement d'une offre alimentaire équilibrée et diversifiée pour tous**. Depuis 2018, à travers notre engagement "Simple et Bon", nous privilégions par exemple les ingrédients

connus et reconnus dans nos recettes.

Le **partage de nos savoirs et savoir-faire** fait également partie de notre ADN. Pour cela, nous nous appuyons sur l'**École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris** qui forme chaque année près de 300 élèves en apprentissage et une centaine d'adultes en reconversion. Les conseillers techniques, membres de la **Confrérie des Boulangers Grands Moulins de Paris**, sont également au quotidien à vos côtés. Sans oublier l'accompagnement à l'installation partout en France.

Nos métiers ont du sens : nous travaillons des produits nobles, le blé puis la farine, pour fabriquer un produit hautement symbolique – le pain – auquel chacun d'entre nous est attaché. Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain ont d'ailleurs été inscrits au patrimoine immatériel de l'UNESCO en 2022.

Ensemble, nous sommes collectivement engagés pour continuer à partager, jour après jour, notre passion du bon et un savoir-faire boulanger à la française responsable.

“ Transformons chaque instant en une opportunité d'avancer vers un avenir meilleur pour tous ”

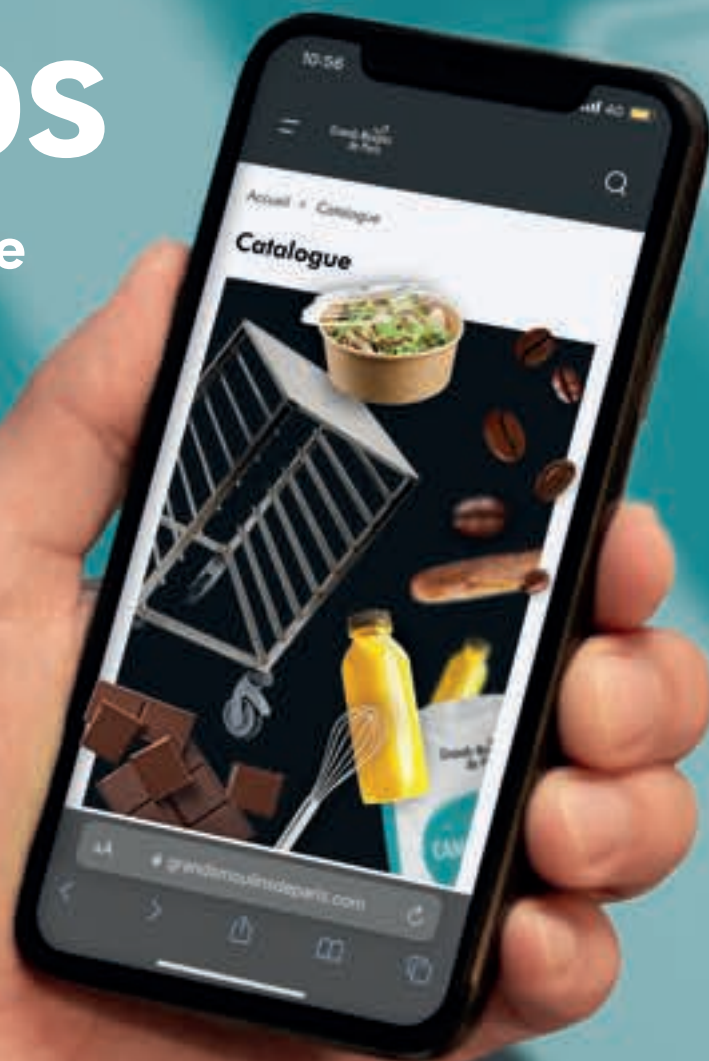
Gagnez du temps

grâce à la 1^{ère} Marketplace dédiée aux Boulangers

www.grandsmoulinsdeparis.com



Flashez dès maintenant pour découvrir tous les marchands



ACTIVEZ VOTRE COMPTE EN 4 ÉTAPES



Vous n'avez pas encore de compte ? Vite, créez le vôtre !

Si vous êtes client Grands Moulins de Paris : munissez-vous d'une facture sur laquelle figurent votre numéro client et le numéro de facture.

Si vous n'êtes pas client Grands Moulins de Paris : munissez-vous de votre numéro SIRET.

- 1** Rendez-vous sur www.grandsmoulinsdeparis.com
- 2** Cliquez sur "Me connecter", puis sur "Je crée mon compte"
- 3** Suivez les étapes en renseignant les informations demandées
- 4** Finalisez l'activation en cliquant sur "Activer mon compte" (si vous êtes client Grands Moulins de Paris) ou sur "Créer le compte" (si vous n'êtes pas client Grands Moulins de Paris)

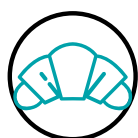
PLEIN DE RAISONS POUR NE PLUS HÉSITER !

- Des promotions tous les jours !
- Près de 200 recettes pour diversifier votre offre
- Plus de 250 conseils spécifiques



Des commandes plus rapides

- Une expérience d'achat unique pour tous vos produits
- Seulement 5 clics pour faire vos achats grâce à la "Commande Rapide"



Des produits de qualité

- Tous les produits du catalogue Grands Moulins de Paris disponibles en ligne
- Des marchands sélectionnés pour leurs valeurs et la qualité de leurs produits



Des services à portée de main

- Accessibilité 7J/7 et 24H/24 depuis un smartphone, un ordinateur ou une tablette
- Encours, bons de livraison et factures disponibles en ligne
- Jusqu'à 30 jours de délai de paiement



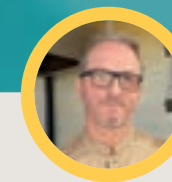
Marion Gilly
★★★★★

Des produits de qualité
Très bons produits, je recommande.



Gwendoline Kiehl
★★★★★

Une livraison efficace
Ma commande s'est super bien passée. Les colis sont arrivés rapidement et bien emballés. Les produits étaient intacts. Ça correspond à mes attentes !



Ludovic Schibler
★★★★★

Un vrai gain de temps
Fluide, pratique à utiliser, une marketplace agréable !

LES AVIS DE NOS CLIENTS ARTISANS BOULANGERS

NOS ORIGINES, C'EST SACRÉ



Un savoir-faire meunier depuis plus de 100 ans

Au fil des années nous avons noué des partenariats solides avec des coopératives françaises. Récolte après récolte, nous réalisons la sélection et l'assemblage des variétés de blé qui répondent le mieux à vos exigences.



Le monde agricole à nos côtés

Grands Moulins de Paris est une entreprise du groupe coopératif VIVESCIA qui appartient à ses agriculteurs adhérents. Chaque jour nous veillons à pérenniser une agriculture ancrée dans son territoire et à prendre soin des grains.



Des blés panifiables cultivés tout près de chez vous

Nos farines sont produites et assemblées au plus près de vous. Les meilleurs grains proviennent des meilleurs greniers à blé. Les blés panifiables de nos 7 moulins régionaux proviennent de France et sont cultivés au plus proche de nos moulins.



Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •

Aujourd'hui,
rassemblons-nous,
nous qui partageons
les mêmes valeurs

Un collectif d'artisans boulangers engagés

Initialement marque de farines pour baguettes, Campaillette devient en 2015 une enseigne rassemblant des artisans boulangers **indépendants** qui partagent la même passion.

Aujourd'hui, pour être plus fort, nous avons créé le Collectif Campaillette. Ce Collectif, vous en faites partie, VOUS, votre **personnalité**, votre générosité et votre engagement. Jour après jour, rassemblons-nous autour de **plaisirs** simples, de gestes responsables pour toujours plus de gourmandise. Pour vous, nous élaborons soigneusement nos produits, nous créons des événements pour nous retrouver et nous négocions des tarifs préférentiels pour **simplifier** votre quotidien.



FLASHEZ ET
DÉCOUVREZ
CAMPAILLETTE





LA CONFRÉRIE DES BOULANGERS

Grands moulins de Paris,
ce sont près de

60

techniciens experts



Un accompagnement
de nos clients aussi bien France
qu'à l'international.

La force de Grands Moulins de Paris c'est son potentiel humain. Nous disposons d'une vraie richesse avec 60 techniciens experts en boulangerie réunis entre pairs au sein de la Confrérie des Boulangers GMP.

Ensemble, ils alimentent la réflexion en amont sur nos produits actuels et futurs, valident les projets d'innovation et participent à la création de recettes signatures GMP. C'est une communauté de femmes et d'hommes passionnés au service de la boulangerie française pour faire rayonner le savoir-faire, résolument orientée vers des produits toujours plus simples et responsables.

Dans nos moulins, les boulangers d'essais contrôlent chaque jour la régularité de nos farines et de nos mélanges meuniers en procédant à des tests de panification.

Les boulangers experts du pôle Développement Innovation Produit travaillent sur le développement de nouveaux produits et sur l'amélioration de leur performance technologique, sensorielle et économique au travers de matières premières innovantes.

Les formateurs de l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris enseignent aux jeunes et adultes en reconversion toutes les spécificités du métier d'artisan boulanger.

Les conseillers techniques accompagnent au quotidien nos clients sur le terrain.

LA GAMME SÉLECTION DE GRANDS MOULINS DE PARIS

Tous nos produits ont été minutieusement sélectionnés pour vous apporter une qualité irréprochable. C'est votre habileté et votre savoir-faire qui vont œuvrer pour les transformer et modeler pains, viennoiseries, pâtisseries à votre image. Tant de saveurs inimitables à faire découvrir à vos clients.

**Une gamme
complète
pour vous
révéler**

*Retrouvez les produits
de la gamme au fil du
catalogue*

Cliquez ici et retrouvez
toutes les références
ainsi que les recettes !

KIT
DISPONIBLE

LA SÉLECTION PRODUITS

Le bio 

Farine de meule Bio T80	Réf. 46500
Farine de meule Bio T110	Réf. 03697
Farine de meule Bio T150	Réf. 46502
Farine de seigle Bio meule T130	Réf. 40151
Farine de petit épeautre Bio T80	Réf. 04882
Farine de petit épeautre Bio T150	Réf. 04862
Farine de khorasan Bio	Réf. MPD24
Mélange 5 graines Bio	Réf. 11644

Les farines anciennes

Farine de sarrasin	Réf. 01677
Farine de grand épeautre meule	Réf. 46254

Les farines classiques

QUOTIDIEN

Farine de tradition Platine Label Rouge CRC®*	Réf. 00231
Farine ruban brun	Réf. 00794

VIENNOISERIE

Farine spéciale feuilletage	Réf. 00397
Farine de gruau rouge T45	Réf. 01349

SEIGLE

Farine de seigle T130	Réf. 04866
Farine de seigle T170	Réf. 04865

AUTRES GRAINES

Farine de maïs	Réf. 40401
----------------	------------

Les ingrédients

Levain** de blé	Réf. MV069
Levain** de seigle	Réf. MV068
Malts torréfiés	Réf. MV066 & MV067
Farine de germes de maïs toastés	Réf. MPB90

* Culture Raisonnée Contrôlée. ** Levains désactivés et déshydratés ne permettant pas la mention pain "au levain" sur le produit fini.
Utilisation : pains spéciaux et produits de boulangerie finie. Interdit en pain de tradition française et pain courant français.



Sommaire

Nos farines p.16

Les pains quotidiens p.18

Les pains de caractère p.24

Les pains gourmets p.28

Pâtisserie, viennoiserie, traiteur p.30

Nos mélanges meuniers p.32

Les pains quotidiens p.34

Les pains de caractère p.38

Les pains aux céréales et aux graines p.44

Les pains gourmets p.48

Pâtisserie, viennoiserie, traiteur p.50

Les Sécur' p.56

Nos ingrédients p.58

Les ingrédients sélection p.60

Les graines & toppings p.62

Les autres ingrédients p.63

Notre accompagnement p.64

La mise en avant p.66

L'emballage p.68

Les outils boutique p.71

Les outils fournil p. 74

Infos pratiques p.80

Symboles



Produits Incontournables



Nos farines

Les pains quotidiens

Pour tous les jours et pour toute la famille.

LES TRADITIONS

100%
blé



25 kg - Réf. 00232
**CAMPAILLETTE
GRAND SIÈCLE**

La baguette de Tradition d'excellence de la gamme Campaillette.

- Couleur de mie crème
- Grigne naturelle

Hydratation ■■■

Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •

100%
blé



25 kg - Réf. 04814
**CAMPAILLETTE
GRAND SIÈCLE BIO**

L'excellence de la baguette de Tradition de la gamme Campaillette en BIO.

- Saveurs légèrement sucrées et longues en bouche
- Mie fondante et très alvéolée
- Croûte dorée, croustillante et farinée
- 3 coups de lame

Hydratation ■■■

Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •



100%
blé



25 kg - Réf. 46041

COPALINE TRADITION

La référence de la baguette de Tradition de la gamme Copaline.

- Couleur de mie dorée
- Un seul coup de lame

Hydratation ■■■



Alain DEKETELE

📍 Agriculteur à Remicourt

"C'est un métier que j'ai choisi par passion. Observer la nature, comprendre le fonctionnement d'un sol, et respecter la terre est fascinant."

Être agriculteur exige d'être agronome au quotidien. Il faut reconnaître les variétés de blé les mieux adaptées à nos propres conditions de sol et de climat, pour obtenir des grains de qualité, qui donneront des farines de qualité."



LES TRADITIONS

100%
blé



25 kg - Réf. 00033

TRADITION T65

Farine de blé T65.
• Couleur de mie crème

Hydratation



100%
blé



25 kg - Réf. 01683

TRADITION T65 BIO

Farine de blé T65.
• Couleur de mie crème
• Farine de blé biologique

Hydratation



100%
blé



25 kg - Réf. 10164

TRADITION T80 BIO

Farine de blé T80.
• Couleur de mie bise
• Farine de blé biologique

Hydratation



Pour utiliser l'appellation « Pain biologique » et pour communiquer sur le bio en boutique, **la boutique doit être certifiée par un organisme agréé.** Nous vous accompagnons à la certification, plus d'informations en page 74 !

KIT
DISPONIBLE

Pour ma baguette de tradition française,
je fais le choix d'une **farine Label Rouge** de blé issu de la Filière CRC®
Culture Raisonnée Contrôlée



Bonnes pratiques agricoles
favorables à la biodiversité



Juste rémunération
des agriculteurs



Blés 100% français



Culture raisonnée
sans traitement après récolte

25 kg - Réf. 00231

PLATINE

Farine T65.

• Couleur de mie jaune
• Farine pour pain de tradition certifiée
Label Rouge

Hydratation



100%
blé

Vous utilisez la farine Platine Label Rouge issue de blés
de la Filière CRC® ?

Dites-le à vos clients !

N'attendez pas et demandez le lot de mise en avant (affiche + stop-caisse) à votre conseiller point de vente.



96%

Des consommateurs
connaissent
le Label Rouge¹

Garantit une farine de **qualité supérieure** qui répond à des exigences de production et d'élaboration strictes tout au long de sa fabrication.



62%

Des consommateurs font de
plus en plus attention aux labels
officiels de qualité lorsqu'ils
achètent de la nourriture².

Garantit des **céréales 100% Françaises**,
cultivées selon de **bonnes pratiques agricoles
favorables à la biodiversité** et assure une
meilleure rémunération des agriculteurs.

Cliquez ici et
lisez l'article
sur les farines
labellisées

POUR PAIN COURANT
FRANÇAIS



25 kg - Réf. 00097 
CRISTAL T65
Farine de blé T65.
• Très polyvalente, adaptée aux
process mécanisés
• Prise de force rapide

Hydratation 



25 kg - Réf. 00347 
OR T55
Farine de blé T55.
• S'adapte à toutes les méthodes de
travail

Hydratation 

FARINES SPÉCIALES
POUR PAIN QUOTIDIEN



25 kg - Réf. 00234 
CAMPAILLETTE FROMENT
Farine de blé T65 pour pain
courant français. Levain de
blé*.
• Saveurs douces et rondes en
bouche, à la mie crème
• Un coup de lame en ruban


Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •



25 kg - Réf. 00166 
CAMPAILLETTE DES CHAMPS
Farine de blé T65 pour pain
courant français. Levain de
seigle*.
• Baguette légèrement typée, légère
acidité grâce au levain de seigle, à la
mie crème
• Bouts pointus et 3 coups de lame


Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •



25 kg - Réf. 00452 
CAMPAILLETTE BIO
Préparation à base de farine
de blé T65 biologique.
Levain de blé bio*.
• Goût de levain de blé long en
bouche, à la mie bise
• Un coup de lame dans la longueur


Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •




25 kg - Réf. 46013 
LA COPALINE
Avec de la farine de
germes de maïs toastés.
• Forte hydratation, convient à tous
les process
• Plusieurs coups de lame
• Saveur douce, à la mie blanche


COPALINE
Complice de la nature

Retrouvez la suite des gammes Campaillette et Copaline dans l'onglet Nos mélanges meuniers du catalogue

*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain".

Les pains de caractère

Des pains à la saveur typée.

LES MEULES



25 kg - Réf. 46503
MEULE T80

Farine de blé T80 moulue à la meule de pierre.

- Couleur de mie légèrement crème
- Assure un beau volume et une belle croûte toastée

Hydratation ■■■



25KG - Réf. 46500
MEULE T80 BIO

Farine de blé T80 biologique.

- Couleur de mie crème

Hydratation ■■■



25 kg - Réf. 00794
RUBAN BRUN

Farine de blé T150.

- Couleur mie brune très piquée
- 12% de fibres



25 kg - Réf. 03697
MEULE T110 BIO

Farine de blé T110 biologique.

- Couleur de mie bise

Hydratation ■■■



25 kg - Réf. 46502
MEULE T150 BIO

Farine de blé T150 biologique.

- Couleur de mie brune

Hydratation ■■■



25 kg - Réf. 91646
MEULE COMPLÈTE BIO

Farine de blé T150 biologique.

- Couleur de mie brune piquée
- Facile d'utilisation



LA COMPLÈTE

LES SEIGLES



25 kg - Réf. 04866
SEIGLE T130

Farine de seigle T130.

- Seigle 100% Français
- Pour pain typé
- Idéale pour pain de campagne et de seigle



25 kg - Réf. 04865
SEIGLE T170

Farine de seigle T170.

- Seigle 100% Français
- Pour pain très typé
- Idéale pour tourte de seigle et pain d'épices



25 kg - 40151
SEIGLE T130 BIO

Farine de seigle T130.

- Seigle 100% Français
- Moulue à la meule de pierre
- Pour pains typés





Pierre-Édouard GRAILLE

📍 Responsable technique région Est

"Pour favoriser le développement des arômes, je vous conseille de réaliser les Pains de Caractère en froid-masse (ou pointage en froid). Cette méthode est plus respectueuse des produits et améliore leur durée de conservation."



Nos farines

Les pains de caractère

LES CÉRÉALES ANCIENNES



25 kg - Réf. 01677

SARRASIN

Farine de sarrasin

- Sarrasin 100% Français
- Utilisation en mélange : apporte un goût typé et de la couleur
- Utilisation seule : galette de sarrasin



25 kg - Réf. 46254

GRAND ÉPEAUTRE

Farine de grand épeautre

- Moulue à la meule de pierre
- Grand épeautre 100% Français
- Utilisation en mélange : pour fabrication de pain à l'épeautre
- Utilisation seule : biscuits, cakes et gâteaux



25 kg - Réf. MPD24

KHORASAN BIO

Farine de khorasan

- Mie crème
- Saveurs douces



25 kg - Réf. 04862

PETIT EPEAUTRE BIO T150

Farine de petit épeautre

- Petit épeautre 100% français
- Saveurs douces



25 kg - Réf. 04882

PETIT EPEAUTRE BIO T80

Farine de petit épeautre

- Petit épeautre 100% français
- Saveurs douces



Les pains gourmets

Des pains aux saveurs originales pour diversifier l'offre en boutique.



25 kg - Réf. 40401
MAÏS

- Farine de maïs
- Utilisation en mélange : convient pour réaliser du pain au maïs
 - Utilisation seule : tortilla/wrap de maïs
 - Maïs 100% français



25 kg - Réf. MP225
RIZ

- Farine de riz
- Utilisation en mélange : idéale pour réaliser la préparation pour pain tigré
 - Utilisation seule : farine de fleurage (très bonne absorption d'humidité en chambre de pousse)



RECETTE

Le Maïs

Ingrédient pour la farine de maïs ébouillante :

- Farine de maïs bio (Réf. 04885) : 250 g
- Eau à 100°C : 250 g

Ingrédients pour le pétrissage :

- Farine de tradition française bio T65 (Réf. 01683) : 750 g
- Farine de maïs ébouillante : 500 g
- Eau : 450 g
- Sel : 16 g
- Levure : 5 g
- Pâte fermentée : 200 g
- Levain dur : 200 g
- Curcuma : 2 g
- Brisures de maïs (Réf. 01772) : q.s

Préparation de la farine de maïs ébouillante :
La veille, mélangez au batteur la farine de maïs et l'eau bouillante. Refroidir, puis réservez à 3°C.

Étapes :

- | | |
|-------------------|---|
| Pétrissage | <ul style="list-style-type: none">• Température de base : 56°C à 60°C• Température de pâte : 23°C• Pétrissage au batteur / spirale : 3 minutes en 1^{ère} vitesse + 6 minutes en 2^{ème} vitesse |
|-------------------|---|

- | | |
|----------------------------------|---|
| Fermentation et façonnage | <ul style="list-style-type: none">• Pointage : environ 1 h puis 12 h à 3°C• Division : pâton de 80 g• Façonnage : en bâtard bout pointu• Finition : roulez dans la brisure de maïs• Apprêt : 1h30 à 25°C |
|----------------------------------|---|

- | | |
|---------------------|--|
| Mise au four | <ul style="list-style-type: none">• Cuisson : environ 15 min à 240°C (cuisson sur plaque) |
|---------------------|--|

Allergènes de la recette : gluten. Les allergènes peuvent varier en fonction des ingrédients utilisés.

Pâtisserie Viennoiserie Traiteur



25 kg - Réf. 01122

GOURMET FARINA TIPO 00

Farine de blé T45.

- Pour pâte à pizza
- Idéale pour les fabrications de pâtes se faisant la veille
- La farine des professionnels de la pizza



25 kg - Réf. 00397

SPÉCIALE FEUILLETAGE

Farine de blé T55.

- Pour toutes les pâtes feuilletées
- Bonne extensibilité, absence de retrain
- Permet un gain de temps (peu de temps de repos nécessaire)
- Très bonne mécanisation
- NE CONVIENT PAS pour les pâtes levées feuilletées



25 kg - Réf. 00284

PÂTISSÈRE BLANCHE

Farine de blé T55.

- Farine multi-usage pâtisserie
- Convient pour les applications de type génoise, cake, pâte à choux...



25 kg - Réf. 01149

PÂTISSÈRE VIOLETTE

Farine de blé T45.

- Farine multi-usage pâtisserie
- Convient pour les pâtes peu pétries (pâtes sablées, à foncer, biscuits...)



25 kg - Réf. 00936

GRENAT

Farine de blé T65.

- Pour viennoiseries
- Tolérance importante bonne capacité à la surgélation
- Convient pour les pâtes levées feuilletées



25 kg - Réf. 00288

GRUAU VERT STANISLAS

Farine de blé T45.

- Pour viennoiseries et brioches
- Taux de protéines permettant d'apporter beaucoup de force
- Convient pour les pâtes levées feuilletées et les brioches



25 kg - Réf. 01349

GRUAU ROUGE

Farine de blé T45.

- Pour viennoiseries et brioches
- Taux de protéines permettant d'apporter beaucoup de force
- Convient pour des recettes riches en beurre, œufs, fruits secs, inclusions...





Nos mélanges meuniers

Les pains quotidiens

Pour tous les jours et pour toute la famille.



25 kg - Réf. 46015

COPALINE SÉVAINE

Avec de la farine de germes de maïs toastés. Levain de blé*.

- Baguette aux notes de levain, à la mie crème
- 3 coups de lame



25 kg - Réf. 46506

COPALINE FERMENTINE

Avec de la farine de seigle et farine d'épeautre. Levain de germe de blé*, malt d'orge toasté.

- Baguette spéciale campagne aux 4 céréales, mie ambrée
- Bouts pointus et 3 coups de lame



25 kg - Réf. 50702

COPALINE GRAINES

4 Graines (10%) : tournesol, millet, lin brun, lin jaune, levain de blé*, farine de germes de maïs toastés, farine de blé malté toasté.

- Saveurs intenses grâce à ses nombreuses graines, mie légèrement ambrée
- Un coup de lame dans la longueur



15 kg - Réf. 50705

COPALINE FLÛTE D'ORGE

3 céréales : blé, orge, avoine. Graines de sésame, levain de blé*, malt d'orge.

- Goût subtil d'orge, renforcé par les graines de sésame, mie couleur caramel
- Coups de lame en chevrons



25 kg - Réf. 00422

CAMPAILLETTE POINTE PAYSANNE

2 levains* : seigle et blé.

- Baguette de caractère, arômes très présents des levains, à la mie ambrée
- Bouts pointus et 3 coups de lame



25 kg - Réf. 00992

CAMPAILLETTE SARMENTINE

Avec des graines de sésame toastées.

- La baguette aux 4 croûtons, au bon goût de sésame torréfié et à la mie blanche
- 6 coups de lames en chevrons et 4 croûtons



25 kg - Réf. 11590

CAMPAILLETTE CÉRAINE

4 graines (9%) : lin brun, tournesol, pavot, millet. Flocons de blé malté.

- Baguette riche en graines, à la mie blanche
- 4 coups de lame



25 kg - Réf. 04732

CAMPAILLETTE EPOCA

Avec de la farine de seigle, d'épeautre. Graines de tournesol, graines de sésame.

- Baguette aux céréales anciennes et aux graines, à la mie grasse et savoureuse
- Coup de lame en S, avec changement d'inclinaison



Retrouvez le reste de la gamme Copaline dans l'onglet "Farines" du catalogue

Retrouvez le reste de la gamme Campaillette dans l'onglet "Farines" du catalogue

*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain".



25 kg - Réf. 11642

CAMPAILLETTE AUX 2 BLÉS

Mélange de blés durs (70%) et de blés tendres (29,5%).

- Très bonne hydratation (85% et +)
- Baguette moelleuse et gourmande idéale pour du snacking



Ce sont les boulangers qui en parlent le mieux !
Pour découvrir leur témoignage c'est ici



Grands Moulins de Paris s'engage à ce que tous ses blés ne reçoivent **aucun traitement insecticide** lors de la période de stockage (de la récolte à l'utilisation).

Pour cela les acteurs de la filière blé investissent dans des équipements spécifiques, notamment de ventilation et de refroidissement.



25 kg - Réf. 91647

PAIN BIO 3 GRAINES

Avec de la farine de seigle, flocons d'avoine, levain de blé* et malt d'orge torréfié.

3 graines (4,9%): lin brun, tournesol, lin jaune.

- Baguette au goût prononcé grâce au seigle, à la mie brune



Les pains de caractère

Des pains aux saveurs typées.

LES CAMPAGNES



25 kg - Réf. 10002

PAIN DE CAMPAGNE

Avec du levain* et de la farine de seigle.

- Hydratation : 66%
- Pain au goût léger
- Idéal comme base pour pains spéciaux avec des inclusions (noix, fruits secs...)



25 kg - Réf. 10666

SPÉCIAL CAMPAGNE

2 levains* : seigle et blé.
Avec de la farine de seigle.

- Hydratation : 71%
- Pain spécial à la saveur acidulée, mie bise et humide



25 kg - Réf. 10564

CAMPAILLOU

Avec de la farine et du levain* de seigle.

- Hydratation : 80%
- Pain typé aux arômes de levain et de caramel. Croûte épaisse, fort alvéolage



Cliquez ici
et découvrez
le rabat du
Campaillou
en vidéo

*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain".

À BASE DE FARINES ANCIENNES



25 kg - Réf. 10349
CROISÉ D'ÉPEAUTRE
25% de farine d'épeautre, flocons de blé malté et farine de seigle.
• Hydratation : 68%
• Pain doux aux saveurs d'épeautre, à la mie grise



Nouveau !

25 kg - Réf. 11727
LE CROISÉ DES TEMPS
4 céréales anciennes : épeautre, khorasan, sarrasin, seigle
• Pain aux saveurs d'antan loin de l'acidité des pains rustiques classiques
• Une croûte croustillante et une mie dorée et alvéolée



L'HISTOIRE DU PAIN
À LA CROISÉE DES TEMPS

25 kg - Réf. 11727

ÉPEAUTRE

Apparu entre 7 000 et 6 000 ans av. J.-C. dans la région du Caucase, l'épeautre est l'une des toutes premières céréales domestiquées par l'Homme. Il s'est implanté en Europe dès l'âge de Bronze, trouvant sa place dans les terroirs pauvres et les climats rigoureux.



LE CROISÉ
DES TEMPS

KHORASAN

Le khorasan est une variété ancienne de blé datant de plusieurs millénaires. Le khorasan tire son nom de sa région d'origine, une province historique du nord-est de l'Iran.

SARRASIN

Originaire de Chine, le sarrasin est cultivé depuis plus de 4 000 ans. Introduit en France au XVIe siècle, il s'est rapidement imposé dans l'ouest du pays, où il est devenu un pilier de l'alimentation populaire.



SEIGLE

Présent autrefois à l'état sauvage en bordure des champs, le seigle a peu à peu été domestiqué au contact des cultures céréalières. Résistant, peu exigeant, il a rendu cultivables des terres délaissées et accompagné l'essor des campagnes européennes.

Sources : Zech-Matterne & Lepetz, Plantes et paysages, CNRS, 2017. Devroey & Van Mol (dir.), L'Épeautre, Centre d'Archéologie, 1989. Portères, J. agric. trad. & bot. appl., 1958.

LES SEIGLES



25 kg - Réf. 10010
PAIN AU SEIGLE
50% de farine de seigle.
• Hydratation : 73%
• Pain légèrement typé à la mie claire



10 kg - Réf. 10811
SPÉCIAL SEIGLE
66% de farine de seigle moulue à la meule de pierre.
• Hydratation : 80%
• Mie bise et ferme, note grillée en fin de bouche



25 kg - Réf. 10022
PAIN DE SEIGLE NOIR
74,5% de farine de seigle, levain de seigle*, fibres de sarrasin.
• Hydratation : 79%
• Pain le plus fortement typé, avec une mie brune et une acidité renforcée



25 kg - Réf. 10160
PAIN DE SEIGLE BAVAROIS
78% de farine de seigle, levain de seigle*, malt d'orge toasté.
• Hydratation : 76%
• Mie foncée à l'acidité légère
• Grande facilité d'emploi. Idéal pour les pains festifs (seigle citron...)



LES RUSTIQUES



25 kg - Réf. 10808
PAIN BIO
Levain de blé bio*, malt d'orge toasté bio.
• Hydratation : 72%
• Pain rustique à la mie alvéolée, légère acidité
• Très grande facilité d'emploi



25 kg - Réf. 10753
PAIN MEULE
60% de farine de blé moulue à la meule de pierre et farine de seigle.
• Hydratation : 75%
• Pain qui exprime les qualités de la meule de pierre, doux à la mie bise piquée

*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain".

LES COMPLETS
ET FIBRES



25 kg - Réf. 10667
SPÉCIAL COMPLET
2 levains* : seigle et blé, malt d'orge toasté.
• *Mie bise et moelleuse*
• *Source de fibres : 1056 kJ (249 kcal) et 4,8g de fibres pour 100 g de pain cuit selon la recette préconisée.*

Astringence ■■■



25 kg - Réf. 10567 
SPÉCIAL FIBRES
Avec des fibres végétales, flocons de blé malté, germes de blé et farine de chicorée.
• *Saveur douce et notes fruitées*
• *Riche en fibres : 1040 kJ (246 kcal) et 8,2 g de fibres pour 100 g de pain cuit selon la recette préconisée.*

Astringence ■■■



25 kg - Réf. 10142 
PAIN SPÉCIAL COMPLET
Composition classique, avec du malt d'orge toasté.
• *Un pain spécial complet simple au goût prononcé*
• *Source de fibres et de protéines : 1058 kJ (250 kcal) 6,1g de fibres et 11,2g de protéines pour 100g de pain cuit selon la recette préconisée.*

Astringence ■■■

25 kg - Réf. 10999 
COMPL'EXQUIS
Billes de son extrudées : ingrédient breveté*.
• *Un pain complet avec un goût très doux et une mie claire parsemée de billes de son.*
• *Riche en fibres et source de protéines : 1022 kJ (242 kcal) 7,9g de fibres et 9,8g de protéines pour 100g de pain cuit selon la recette préconisée.*

Astringence ■■■



25 kg - Réf. 10026
PAIN AU SON
18% de son de blé.
• *Riche en fibres : 992 kJ (235 kcal) et 7g de fibres pour 100g de pain cuit selon la recette préconisée.*

Astringence ■■■

*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain".

*Billes riches en son pour la fabrication de produits boulangers ou pâtisseries complets. Brevet n° FR2990825 publié le 29/11/2013.

Les pains aux céréales et aux graines

Des pains aux céréales et graines soigneusement sélectionnées.

LES GRAINES

KIT
DISPONIBLE



25 kg - Réf. 11591
KAPNOR

3 céréales (71%) : blé, orge, seigle.
3 graines (19,5%) : tournesol, lin jaune, lin brun.
• Pain type nordique : très typé au levain de seigle*, goût de malt toasté et mie très brune
• Contient de la semoule de soja
• Le plus riche en graines
• Pensez à commander le mélange de graines Cerefloks (Réf. MPIA3) pour le topping



25 kg - Réf. 50721

PAIN AUX CÉRÉALES & GRAINES

6 céréales (87,5%) : blé, seigle, sarrasin, maïs, riz, orge. 6 graines (11,5%) : lin brun, millet, sésame, lin jaune, tournesol, pavot.
• Pain aux saveurs douces et longues en bouche, mie claire aux nombreuses graines
• Contient un levain de seigle*



25 kg - Réf. 10293

PAIN 7 CÉRÉALES

7 céréales (92%) : blé tendre, semoule de blé dur, avoine, orge, riz, épeautre, seigle. 2 graines (7%) : lin jaune, tournesol.
• Pain riche en céréales, doux, à la mie blonde
• Contient un levain de seigle*

*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain".

Crackers Campagrain au Parmesan

Campagrain (Réf. 11718) : 500 g
Beurre Demi-sel : 225 g - Parmesan râpé : 350 g -
Eau : 125 g - Huile d'olive : 100 g

Étapes :

- | | |
|----------------------------|--|
| Préparation du pain | • Sabler la farine, le beurre et le parmesan râpé. Une fois le sablage effectué, rajouter l'eau et l'huile d'olive et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène. |
| Montage | • Etaler la pâte au laminoir à 2 mm d'épaisseur et détailler les formes souhaitées. |
| Mise au four | • Mettez au four 15 min à 190°C |

Allergènes de la recette : gluten, graines de sésame et lait. Les allergènes peuvent varier en fonction des ingrédients utilisés.



Nouvelle recette

25 kg - Réf. 11718
CAMPAGRAIN

4 céréales (84,9%) : blé, seigle, orge, avoine.
4 graines (15%) : sésame toasté, tournesol, lin jaune, lin brun.
• La référence des pains aux graines et céréales. Saveur acidulée en fin de bouche, mie brune, riche en graines
• Pensez à commander les Graines de Pavot (Réf. 50273) pour le topping



25 kg - Réf. 11648

PAVÉ DU FORGERON

3 céréales (88%) : blé, seigle, malt d'orge.
4 graines (7,5%) : tournesol, lin brun, lin jaune, sésame.
• Un pain au goût typé et à la mie alvéolée
• Contient un levain de seigle* et du malt d'orge toasté

Cliquez ici et découvrez comment réaliser un pain duo-graines

Nouveau !
L'ÉPEAUTRE
SARRASIN

L'épeautre est une céréale ancienne au caractère affirmé. Composé de 8 acides aminés essentiels et de minéraux comme le magnésium, il est cultivé depuis l'Antiquité pour ses saveurs et sa typicité. Ses notes généreuses de noisette et sa mie dense et moelleuse donnent au pain **une saveur ronde et gourmande.**

Véritable graine d'exception naturellement sans gluten, le sarrasin également appelé blé noir, possède un goût typé et rustique. Riche en magnésium (231 mg/100 g) et en vitamines B, ses arômes légèrement torréfiés apportent profondeur et singularité aux recettes, offrant à ce pain **un caractère affirmé et une saveur unique.**

Source de fibres et de protéines¹

Catalogue farines, mélanges meuniers et ingrédients p.47

 Cliquez ici
pour retrouver
plus d'infos et
des recettes

Les pains gourmets

Des pains ultra-gourmands, aux inclusions de toutes sortes.

LES INCLUSIONS GOURMANDES



10 kg - Réf. 04745

PAIN AUX CRANBERRIES

- Mie moelleuse et typée avec un goût très prononcé de fruits.
- Riche en inclusions gourmandes : cranberries (14%), raisins secs (6%) et noisettes (3%).



10 kg - Réf. 10734

PAIN À LA CHÂTAIGNE

- Farine de châtaigne 10%.
- Éclats de châtaigne 10%.
- Pain rustique aux saveurs douces et sucrées
- À proposer en grosse pièce comme en petit pain, pour le goûter ou la table



10 kg - Réf. 10660

PAIN AUX NOIX

- Morceaux de noix 15%. Levain de seigle*.
- Mie moelleuse avec une légère note salée en fin de bouche
- Un pain à proposer au quotidien pour diversifier votre offre



10 kg - Réf. 10661

PAIN AUX FIGUES

- Morceaux de figues 17%. Levain de blé*.
- Mie ambrée aux notes sucrées
- Le grand classique des fêtes

KIT
DISPONIBLE



10 kg - Réf. 11493

PAIN MUESLI

- Fruits séchés : raisins, ananas, abricots, papaye.
- Inclusions : graines de tournesol, noisettes grillées, graines de lin brun, noix, flocons d'avoine, amandes.
- Proposez-le en gros pain à la découpe pour que les inclusions soient visibles en boutique et inciter les achats d'impulsion
- Idéal pour le petit-déjeuner et le goûter

Cliquez ici et découvrez la recette de la brioche Muesli

*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain".

LES SAVEURS



25 kg - Réf. 10061

CIAPO

- Avec du levain de blé*.
- Pain à l'italienne moelleux, au bon goût d'huile d'olive (selon la recette préconisée)
- Idéal pour toutes vos bases de snacking (fougasse, paninis, focaccia, ciabatta...) et pour l'apéritif (petits pains garnis...)



25 kg - Réf. 10300

PAIN À LA SEMOULE DE BLÉ DUR

- 65% de semoule de blé dur.
- Pain traditionnel méditerranéen
- Saveurs très douces, mie crème à jaune
- Idéal pour les galettes marocaines



25 kg - Réf. 10556

PAIN AU MAÏS

- 18% de maïs : billes de maïs extrudé, farine de maïs.
- Graines de tournesol et malt d'orge toasté.
- Saveur douce d'épices, mie très jaune. À utiliser pour des sandwiches moelleux et originaux
- Pensez à commander les Brisures de maïs (Réf. 01772) pour plus de croustillance



10 kg - Réf. 10803

ORIGUETTE

- Légumes déshydratés : poireaux, poivrons verts, poivrons rouges, tomates, herbes de Provence.
- À décliner pour l'apéritif et le snacking (ciabatta, torsade, gressin, feuilletés,...)

Cliquez ici et découvrez la recette de la torsade origuette

*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain".

Pâtisserie Viennoiserie Traiteur

LES MOELLEUX

LES BRIOCHES



25 kg - Réf. 50113

COQUILLE BEURRE

Poudre au beurre 11%, sucre 10%.

- Bon équilibre entre le goût du sucre et du beurre
- Idéale pour les spécialités briochées régionales (coquille, St Nicolas...)
- Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée)

Goût de beurre ■■■



25 kg - Réf. 10246

BRIOCHE DÉLICE BEURRE

Sucre 12%, poudre au beurre 10%.

- Très tolérante : permet d'obtenir des brioches régulières quelle que soit la forme
- Gain de temps : pas de pointage nécessaire
- Plus forte hydratation de la gamme
- Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée)

Goût de beurre ■■■



25 kg - Réf. 10180

BRIOCHE SUCRÉE

Poudre au beurre 17%, sucre 12%.

- Pour prolonger la durée de conservation, utiliser du sucre inverti
- Recommandée pour brioche des rois à la fleur d'oranger
- Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée)

Goût de beurre ■■■



25 kg - Réf. 11085

BAGUETTE VIENNOISE

Recette équilibrée en goût de beurre et en sucre.

- Hydratation : 54%
- Adaptée à toutes les méthodes et très tolérante
- Variez les utilisations : base pour sandwichs moelleux, buns, snacking, viennoise au chocolat...



25 kg - Réf. 10068

DOOMY

Pain de mie à "l'anglaise" : mie très blanche et moelleuse.

- Hydratation : 61%
- Pour la vente de pain de mie tranché et pré-emballé
- Matières grasses et sel à ajouter lors de la préparation
- Recommandé pour diversifier vos recettes : pain de mie bicolore, de campagne, aux graines...

LES CLASSIQUES



25 kg - Réf. 10008
CROISSANT PLF*
Préparation pour la fabrication de croissants et de toutes pâtes levées feuilletées.
• Bon développement : permet de faire plus de produits avec la même quantité de pâte
• Bon allongement de la pâte
• Possibilité de choisir sa matière grasse (beurre ou margarine)
• En cas de surgélation, pensez à utiliser le Sécur' Extra Froid (Réf. 11309)

Cliquez ici et découvrez l'art de rouler un croissant



10 kg - Réf. 10063
CRÊPES
Préparation pour la fabrication de crêpes sucrées.
• Rapide à mettre en œuvre (eau + huile)
• Pâte stable : même réalisée à l'avance, pas de dépôt, ni de grumeau
• Permet également de réaliser de la pâte à frire sucrée



10 kg - Réf. 10185 
GÉNOISE
Préparation pour la fabrication de génoises régulières et aériennes.
• Mélange polyvalent : tolère l'ajout d'autres ingrédients (œufs, cacao, beurre, poudre d'amande...)
• Appareil stable : supporte la surgélation et permet l'utilisation en différé
• Adaptée pour réaliser aussi bien des génoises en moule ou en feuilles

Colorants et arômes d'origine naturelle



10 kg - Réf. 11109
PIZZA
Préparation pour des pâtes à pizza souples et moelleuses.
• S'adapte à toutes les garnitures
• Recette tolérante : permet l'utilisation en différé
• Supporte la surgélation et la mise au froid
• Rapide à mettre en œuvre

*Pâte levée feuilletée.

LES GÂTEAUX DE VOYAGES



5 kg - Réf. 10499
PAIN D'ÉPICES
Préparation composée d'un mélange de farines de blé et de seigle avec des épices, pour la fabrication de pain d'épices.
• Très rapide à mettre en œuvre (eau + miel)
• Pensez à commander le miel (Réf. 80480) pour l'incorporer à votre pâte, il est le mieux adapté au produit

Colorants et arômes d'origine naturelle



10 kg - Réf. 10498
BROWNIE
Préparation pour la fabrication de brownies traditionnels, fondants et riches en chocolat.
• Déclinable en plusieurs recettes : pépites chocolat blanc, noix de pécan, noix de coco, cacahuète...
• Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée)
• Pour la décoration, saupoudrez de Neige décor (Réf. 10915)

Lorsque vous incorporez des allergènes majeurs dans vos recettes, pensez à bien le signaler sur l'affichette du produit, pour une information claire à vos clients.



10 kg - Réf. 10497
CAKE EXTRA
Préparation de base pour la réalisation de toutes sortes de gâteaux : cake, marbré, quatre-quart, madeleine...
• Excellente tenue des fruits confits ou des pépites de chocolat pour les cakes avec inclusions
• Permet l'appellation "au beurre" (d'après la recette préconisée)

Colorants et arômes d'origine naturelle

LES CRÈMES ET GARNITURES



10 kg - Réf. 10748
EXTRA CREMAFROID
Préparation pour la réalisation de crème à froid.

- Application : millefeuille, religieuse...
- Belle couleur jaune
- Mise en œuvre rapide
- Peut être utilisée dans les pâtisseries "pur beurre" (d'après la recette préconisée)
- Stable à la surgélation et à la cuisson
- Supporte l'ajout de parfums, arômes et alcools



10 kg - Réf. 10830
EXTRA POUDRE À CRÈME
Préparation pour la réalisation de crème à chaud.

- Application : crème pâtissière, flan
- Bon goût de vanille
- La plus performante de la gamme : dosage moins important pour réaliser une même quantité de crème
- Peut être utilisée dans les pâtisseries "pur beurre" (d'après la recette préconisée)
- Stable à la surgélation et supporte l'ajout de parfums, arômes et alcools



Dans le cadre de la démarche « Simples et Bons », **Grands Moulins de Paris** s'engage à n'utiliser que des **colorants et arômes d'origine naturelle**, et uniquement quand cela est nécessaire.



15 kg - Réf. 51200
POUDRE À FLAN
Préparation pour la réalisation de flans et garnitures.

- Très bonne tenue des flans
- Belle couleur jaune clair
- Peut être utilisée dans les pâtisseries "pur beurre" (d'après la recette préconisée)
- Supporte l'ajout de parfums, arômes et alcools



10 kg - Réf. 10749
KREMINA EXTRA
Préparation pour la réalisation de garnitures et décors de pâtisseries "façon mousseline", lisses, aérés et stables.

- Application : Paris-Brest, Tropézienne, fraisiers...
- Bon goût de vanille
- Très bonne tenue
- Stable à la surgélation et supporte l'ajout de parfums, arômes et alcools



10 kg - Réf. 10750
FLEURETTA EXTRA
Préparation pour la réalisation de garnitures et décors de pâtisseries fouettées, lisses, stables et fermes.

- Application : choux, génoise, entremets...
- Couleur blanche
- Convient pour le décor des bûches et entremets
- Stable à la surgélation et supporte l'ajout de parfums, arômes et alcools

Les Sécur'

Des améliorants de panification formulés pour sécuriser et augmenter les performances des pâtes et des produits finis en boulangerie et viennoiserie.



10 kg - Réf. 11308
SÉCUR' TOLÉRANCE



L'améliorant anti-cloques "tout terrain" pour pain courant français qui s'adapte à tous les types de pâtes.

- Contient un émulsifiant et des enzymes
- NE CONVIENT PAS pour la fabrication de produits avec matière grasse



10 kg - Réf. 11311
SÉCUR' DÉTENTE

L'améliorant anti-cloques pour pain courant français, idéal pour les pâtes à tendance élastique.

- Contient un émulsifiant, de la levure sèche désactivée et des enzymes
- Convient aux process très mécanisés
- NE CONVIENT PAS pour la fabrication de produits avec matière grasse



10 kg - Réf. 11312
SÉCUR' VIENNOISERIE & PAINS SPÉCIAUX



L'améliorant destiné à la fabrication de vos viennoiseries et pains spéciaux.

- Tenue et tolérance
- Contient un émulsifiant et des enzymes



10 kg - Réf. 11323
SÉCUR' DIRECT

L'améliorant idéal pour Sécur'iser vos productions en direct.

- Tenue et tolérance
- Contient de la lécithine (soja) et des enzymes



10 kg - Réf. 11309
SÉCUR' EXTRA FROID

L'améliorant spécial surgélation idéal pour renforcer le réseau glutineux des pains spéciaux.

- Contient du gluten et des enzymes

10 kg - Réf. 11078
SÉCUR' TRADITION

Le seul améliorant de la gamme autorisé en "pain de Tradition française".

- Tenue et tolérance
- Contient du gluten, de la farine de blé malté et des enzymes

10 kg - Réf. 11310
SÉCUR' SAVEUR

L'améliorant destiné à sublimer le goût de vos pains spéciaux.

- Contient un levain de seigle*, de la farine de blé malté toasté et de la farine de germes de maïs toastés

*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain".



Nos ingrédients

LES INGRÉDIENTS SÉLECTION

77%¹

des consommateurs
sont intéressés par des
innovations sur des
produits alimentaires/
des ingrédients
plus naturels

Cliquez ici
et découvrez
en vidéo la
fabrication des
levains

Malts d'orge toasté

D'origine naturelle, les malts d'orge toastés apportent à la croûte et à la mie des nuances harmonieuses et distinctives, pour une signature visuelle unique.
Dosage recommandé : 0,2% à 5%.



Réf. MV067 - 5 kg

Malt clair

5 kg - Couleur chaude
marron caramel.



Réf. MV066 - 5 kg

Malt foncé

5 kg - Couleur intense,
marron foncée.

Farine de germe de maïs toasté

Issue de la cuisson des germes et de l'extraction de l'huile, la farine de germes de maïs toastés apporte des saveurs distinctives et une coloration délicate à vos réalisations. Dosage recommandé : 0,5% à 5%.

Réf. MPB90 - 25 kg



¹Source : Kantar Food 360, 2022*.

LES LEVAINS GRANDS MOULINS DE PARIS, UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE



Plus de 50 ans de savoir-faire

Nos levains sont fabriqués selon
une méthode boulangère depuis
plus de 50 ans



Une fabrication Française

Nos levains sont fabriqués dans
notre moulin à Reims



24 heures de fermentation minimum

Une fabrication lente pour obtenir
un équilibre parfait entre acidité
et arômes intenses



Absence de starter de fermentation

Notre fabrication reprend la
recette traditionnelle comme chez
l'artisan boulanger

Une palette de saveurs au service de vos produits :

- Une belle richesse aromatique
- Un goût authentique avec une mie typée (crème à caramel)
- Origine naturelle
- Facile d'utilisation



Levain de blé

Réf. : MV069

Un levain incontournable pour
apporter du goût à votre produit,
tout en douceur.



Levain de seigle

Réf. : MV068

Un levain de caractère, idéal
pour typer vos pains.

Dosage recommandé : 0,5 % à 5 %.

Conditionnement : 5 kg.

Utilisation : pains spéciaux et produits de boulangerie fine².

Levains désactivés et déshydratés ne permettant pas la mention
pain "au levain" sur le produit fini.

¹Source : Kantar Food 360, 2022.

²Interdit en pain de tradition française et pain courant français.

LES GRAINES ET TOPPINGS



5 kg - Réf. 11644

MÉLANGE 5 GRAINES BIO

Lin brun, lin jaune, millet, quinoa blanc, tournesol

- En incorporation dans vos pâtes



5 kg - Réf. 50273

GRAINES DE PAVOT BLEU

Pavot bleu.

- En topping ou en incorporation dans vos pâtes



15 kg - Réf. 50997

MÉLANGE 5 GRAINES

Sésame, millet, lin jaune, lin brun, pavot.

- En incorporation dans vos pâtes



25 kg - Réf. 02026

SEMOULE DE BLÉ

25 kg - Réf. 04927

SEMOULE DE BLÉ PÉPITE M

Semoule de blé dur

- En topping ou en incorporation dans vos pâtes



5 kg - Réf. MPIA3

CÉRÉFLOK'S MÉLANGE DE GRAINES

Graines (69%) : tournesol, lin brun, sésame.

Flocons d'avoine.

- En topping ou en incorporation dans vos pâtes



5 kg - Réf. 41314

GRAINES DE SÉSAME

Graines décortiquées.

- En topping ou en incorporation dans vos pâtes



5 kg - Réf. 51420

MÉLANGE DE FRUITS SECS MUESLI

Fruits secs (85%) : raisins, ananas, papayes, noisettes.

Flocons de blé, flocons d'avoine.

- En incorporation dans vos pâtes



2,5 kg - Réf. 01772

BRISURES DE MAÏS

• En topping

- Renforce la croustillance des produits

LES AUTRES INGRÉDIENTS



5 kg - Réf. 05020

MIEL

- Idéal pour décorer ou garnir vos produits (crêpes, gauffres...)
- En incorporation dans vos pâtes



5 kg - Réf. 10915

NEIGE DÉCOR

Sucre décor pour les pâtisseries.

- Ne se dissout pas, même sur les produits gras ou humides
- Supporte la surgélation



10 kg - Réf. 04969

GROS SEL MARIN IGP

Sel marin gris récolté à la main.

- Sans additifs
- Origine coopérative des producteurs Les Sauniers de l'île de Ré



25kg - Réf. WM014

SEL FIN

L'ingrédient indispensable pour toutes vos préparations.





PLATINE
Ma baguette de Tradition Française élaborée
à partir d'une farine de blé label rouge

Notre accompagnement

Notre accompagnement

Nos services BIO

Kit fournil BIO (92980 - 150 €)



Chaque kit comprend :

- 1 corne demie-ronde
- 1 coupe pâte rond
- 1 coupe pâte carré
- 1 brosse
- 1 pelle à farine (1Kg)
- 2 grignettes
- 2 couches
- 1 paline
- 3 pochoirs

Chaque outil fournil est estampillé du logo GMP et du logo BIO :

Grands Moulins de Paris **BIO**

Kit de lancement BIO (92993 - 200 €)

Charte d'engagement (30x70 cm)



Affiche (49x68 cm)



Affiche suspendue + accroches (A3)



Etiquettes x10 (15x6 cm)



Vitrophanie (diamètre 30 cm)



Nous vous fournissons un classeur contenant :

- 15 fiches Fournils de nos pains BIO
- 15 fiches Ma Recette
- 15 fiches Cadenciers
- 15 fiches Traçabilité

+ Un sticker zone de stockage (A4)

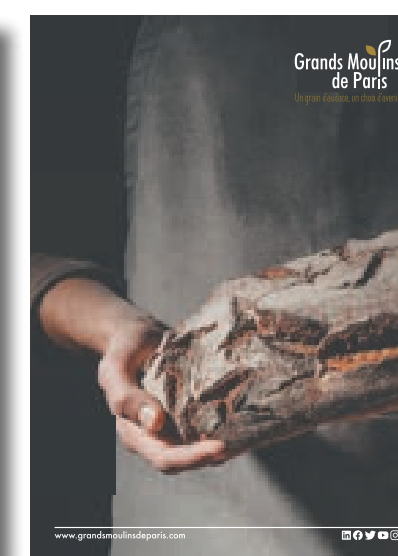
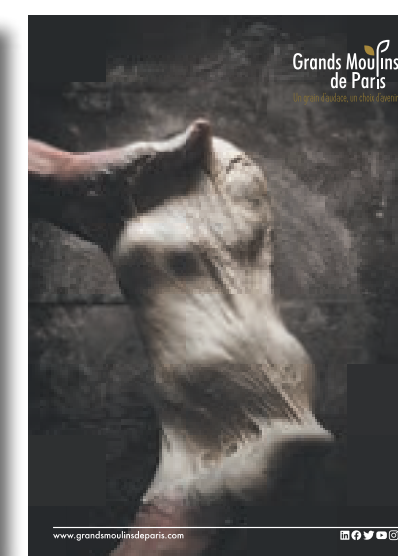


Cliquez ici et découvrez notre accompagnement en détail

KIT
DISPONIBLE

Mettez en avant vos produits

Retrouvez tous les kits disponibles au fil du catalogue.



Rapprochez vous de votre commercial !

L'emballage



Réf. 95542
SACHETS 1 BAGUETTE
• Dim. : 10 x 4 x 34 cm
• Vendus par lot de 500



Réf. 93334
SACHETS 4 BAGUETTES
• Dim. : 20 x 7 x 40 cm
• Vendus par lot de 500



Réf. 93639
SACHETS PAINS SPÉCIAUX
• Dim. : 24 x 7,5 x 36 cm
• Vendus par lot de 500



Réf. EMC70
MOUSSELINE
• Dim. : 30 x 40 cm
• Vendues par rame de 10 kg
soit 2700 feuilles



Réf. 90442
SACS POUR PAIN TRANCHÉ
• Dim. : 16 x 5 x 45 cm
• Sachets plastiques 50 µm
• Vendus par lot de 1000



Réf. 90441
SACS POUR PAIN TRANCHÉ
• Dim. : 23 x 4 x 42 cm
• Sachets plastiques 50 µm
• Vendus par lot de 1000



Réf. 91736
SACHETS 1 BAGUETTE PLATINE
• Dim. : 10 x 5 x 34 cm
• Vendus par lot de 500



Réf. 91519
SACHETS 1 BAGUETTE BIO
• Dim. : 10 x 5 x 34 cm
• Vendus par lot de 100



Réf. 92068
ÉTIQUETTES AUTOCOLLANTES
• Dim. : 7 x 4 cm
• Vendues par lot de 1000
• Idéales pour fermer vos sachets pains et augmenter leur durée de conservation



Réf. 95777
BARQUETTES COURTES EN BOIS
• Vendues avec papier sulfurisé
• Dim. : 17,5 x 11 x 6 cm
• Vendues par lot de 100
• Idéales pour la cuisson des pains type Kapnor



Réf. 91904
BARQUETTES COURTES EN CARTON
• Dim. : 17,5 x 11 x 6 cm
• Vendues par lot de 100
• Idéales pour la cuisson des brioches



Engagez-vous pour la boulangerie de demain avec la sacherie réutilisable !



Réf. 92967
3 SACS DE REGROUPEMENT RÉUTILISABLES

- Pour livrer vos clients professionnels
- Innovation sacherie : toile de jute, intérieur apte au contact alimentaire
- 3 visuels différents dans chaque lot
- Dim. sac : 39 x 76 x 20 cm

90 %

des consommateurs attendent des marques qu'elles s'engagent et les aident à mieux consommer¹.

Réf. 92857
50 SACS À BAGUETTES RÉUTILISABLES ET LEUR BOÎTE PRÉSENTOIR

- A proposer à la vente à l'unité
- 100% coton
- 3 visuels différents dans chaque lot
- Dim. sac : 21 x 55 cm



Les outils

pour la boutique



Réf. 91277
CORBEILLE EN OSIER
• Dim. : 44 x 42 x 15 cm



Réf. 91287
PINCE VIENNOISERIE
• Modèle en métal
• Dim. : 24 cm



Réf. 91278
GRILLE EN OSIER
• Dim. : 60 x 40 cm



Réf. 91279
PLATEAU DE PRÉSENTATION RECTANGLE EN OSIER
• Dim. : 42 x 31 x 4 cm



Réf. 91284
PLATEAU TRAITEUR NOIR
• Idéal pour faire ressortir vos produits
• Dim. : 26,5 x 32,5 cm



Réf. 91286
PLAQUE EN TEFLON
• Dim. : 30 x 40 cm
Réf. 91285
PLAQUE EN TEFLON
• Dim. : 40 x 60 cm



Réf. 99037
SUPPORT DE PRÉSENTATION POUR PÂTISSERIES
• Modèle en plexiglas
• Dim. : 60 x 10 cm



Réf. 91269
STYLOS FEUTRE

- Couleur noire
- Effaçables facilement à sec
- Vendus par lot de 5



Réf. 91275
PINCES ÉTIQUETTE

- Modèle multidirectionnel en plastique
- Idéales pour vos grilles à pain et vos paniers
- Vendues par lot de 10



Réf. 91289
SOCLES ÉTIQUETTE

- Modèle en PVC noir
- Vendus par lot de 10



Réf. 90464
PICS PRIX NEUTRES

- Vendus par lot de 10
- Écrire au feutre craie ou avec l'étiqueteuse Dymo®
- Dim. : 15 x 10 cm



Réf. 91564
ÉTIQUETTES PRIX NEUTRES SANS SOCLE

- Modèle en PVC noir mat
- Idéales pour les viennoiseries, pâtisseries et les produits traiteur
- Écriture au feutre craie ou avec l'étiqueteuse Dymo®
- Vendues par lot de 10
- Dim. : 8 x 5,7 cm



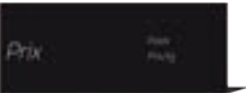
Réf. 91568
PANNEAUX PRIX DU PAIN

- Lot de 2 panneaux :
 - › Panneau boutique prix du pain : support obligatoire à positionner à l'intérieur de la boutique dans le cadre de la législation. Livré avec un fil nylon et une ventouse à crochet. Dim. : 40 x 30 cm.
 - › Panneau vitrine prix du pain : support obligatoire à placer en vitrine dans le cadre de la législation. Livré avec un fil nylon et une ventouse à crochet. Dim. : 20 x 15 cm.
- Écriture au feutre effaçable à sec type Velleda®



Réf. 91380
DYMO® ÉTIQUETEUSE

- Etiqueteuse portable
- Grand écran
- Clavier type ordinateur
- Batterie rechargeable
- Choix varié de styles de polices
- Mémorisation de 9 étiquettes récurrentes
- Connexion facile aux PC et Mac
- Un ruban inclus : écriture noire sur ruban blanc
- Dim. d'un ruban : 1,2 cm x 7 m



Réf. 91666
ÉTIQUETTES PRIX NEUTRES SANS SOCLE

- Modèle en PVC noir mat
- Idéales pour les viennoiseries, pâtisseries et les produits traiteur
- Écriture au feutre craie ou avec l'étiqueteuse Dymo®
- Vendues par lot de 10
- Dim. : 15 x 6 cm

Réf. 91563
ÉTIQUETTES PRIX AVEC SOCLE

- Modèle en PVC noir mat
- Pour le pain et les produits avec un poids > 200 g
- Écriture au feutre craie ou avec l'étiqueteuse Dymo®
- Vendues par lot de 10
- Dim. : 15 x 6 cm



Réf. 91593
ÉTIQUETTES PRIX NEUTRES AVEC SOCLE

- Modèle en PVC noir mat
- Idéales pour les viennoiseries, pâtisseries et les produits traiteur
- Écriture au feutre craie ou avec l'étiqueteuse Dymo®
- Vendues par lot de 10
- Dim. : 8 x 5,7 cm



Réf. 91571
PANNEAU HORAIRE

- Aiguilles en métal
- Livré avec 4 ventouses
- Écriture au feutre effaçable à sec type Velleda®
- Dim. : 16 x 22 cm



Réf. 92002
ARDOISE DE COMPTOIR

- Modèle en plastique 3 mm noir mat
- Écriture au feutre craie
- Format A4

Les outils

pour le fournil



Réf. 93028
BAC À PÂTE RECTANGULAIRE BIO
• Modèle en plastique de 20 L
• Dim. : 53 x 41 x 15 cm

Réf. 93032
COUVERCLE BAC À PÂTE RECTANGULAIRE BIO
• Modèle en plastique
• Dim. : 54 x 42 cm



Réf. 91080
BAC À PÂTE RECTANGULAIRE
• Modèle en plastique de 20 L
• Dim. : 53 x 41 x 15 cm

Réf. 91081
COUVERCLE BAC À PÂTE RECTANGULAIRE
• Modèle en plastique
• Dim. : 54 x 42 cm



Réf. 91108
BAC À FARINE AVEC COUVERCLE
• Modèle en plastique de 40 L



Réf. 92165
BAC MULTIFONCTIONS
• Dim. : 54 x 10 x 12 cm
• Idéal pour une utilisation au fournil sur plan de travail, échelle ou fixation murale. Libère l'espace de travail tout en gardant les ustensiles ou produits à portée de main. Capacité de stockage : 6,5 L



Réf. 91104
TOILES DE COUCHE
• Modèle 46% lin, 27% coton, 27% polyester. Lavage à 40°C
• Dim. : 60 x 170 cm
• Vendues par lot de 2



Réf. 91111
POT DOSEUR
• Modèle en plastique de 2 L



Réf. 91107
CHARIOT POUR BACS À FARINE
• Idéal pour stocker et déplacer vos bacs à farine dans votre fournil
• Dim. : 48 x 37 x 13 cm



**Réf. 91087
CORNE**
• Modèle en plastique
• Dim. : 15 x 12 cm



**Réf. 91102
RACLE**
• Modèle en plastique
• Dim. : 21,5 cm de longueur



**Réf. 91084
COUPES PÂTES LAME
RONDE EN INOX**
• Modèle avec manche en
plastique et lame ronde en inox
• Vendus par lot de 2



**Réf. 91085
COUPES PÂTES LAME
CARRÉE EN INOX**
• Modèle avec manche en
plastique et lame carrée en inox
• Vendus par lot de 2



**Réf. 91092
PALINE**
• Dim. : 70 x 10 cm



**Réf. 92146
BANNETON PAIN**
• Idéal pour la fabrication de
tourte de campagne
• Capacité : 750 g
• Dim. : Ø 22 cm, Hauteur : 10 cm



**Réf. 91808
PELLE À FARINE**
• Modèle en inox à fond plat de 2 L



**Réf. 91082
GRIGNETTES**
• Modèle en plastique alimentaire
• Lame non interchangeable
• Vendues par lot de 4



**Réf. 91083
GRIGNE CRANTÉE***
• Couteau avec lame crantée non
interchangeable
• Idéale pour scarifier les pains
spéciaux

*Arrêt à écoulement des stocks.



**Réf. 96652
BILAME**
• Scarificateur exclusif pour
réaliser le ruban sur la baguette
Campaillette Froment
• Vendu à l'unité

LES MOULES POUR PAINS SPÉCIAUX



**Réf. 93274
MOULE CARRÉ**
• Dim. : 9 x 9 x 8 cm
• Vendus par lot de 6
• Idéals pour la réalisation
de pains spéciaux individuels



**Réf. 93275
MOULES POUR PAINS SPÉCIAUX**
• Dim. : 16/15,5 x 8,5/8 x 7,5 cm
• Vendus par lot de 5
• Idéals pour la réalisation de pains spéciaux

**Réf. 93563
MOULE À PAIN DE MIE**
• Attelage 4 moules Pain de mie
• 300-295 X 120 mm – Hauteur 120 mm
• Couvercles individuels





Réf. 92168
HORLOGE
• Idéale pour une utilisation au fournil. Modèle disposant d'un thermomètre et d'un hygromètre
• Dim. : 30 x 4,5 x 30 cm



Réf. 91099
ARDOISE VELLEDA® ÉLECTROSTATIQUE
• Adhère facilement sur les surfaces dans un fournil
• Ecriture au feutre effaçable à sec (fourni)
• S'efface au chiffon
• Ne pas laver au lave vaisselle
• Dim. : 47 x 33 cm



Réf. 91095
CALCULATRICE
• Modèle avec touches en gomme et écran à 8 chiffres
• Pile incluse et solaire
• Dim. : 20 x 13,5 x 3 cm



Réf. 91114
MAGNET FOURNIL
• Idéal pour suspendre vos grignettes près de votre four
• Dim. : 8,8 x 8,8 cm



Réf. 91090
THERMOMÈTRE LASER
• Idéal pour prendre de manière fiable et rapide la température de vos pétrins (-20°C à +260°C)



Réf. 91089
THERMOMÈTRE
• Idéal pour prendre de manière fiable et rapide la température de vos pâtes



Réf. 91093
MINUTEUR
• Affichage maximum : 99 min. et 59 s.
• 3 types d'alarme : lumineuse, vibrations et alerte sonore (minimum 85 DB)
• Chevalet et aimant au dos du minuteur
• Piles incluses
• Dim. : 5,5 x 3,6 x 8,8 cm



Réf. 91106
ÉTIQUETEUSE (ÉTIQUETTES ET TAMPON INCLUS)
• Vendue avec 1500 étiquettes et 1 tampon à l'intérieur
• Simple d'utilisation
• Étiquetage de prix, lots et dates
• Une ligne d'impression jusqu'à 10 caractères alphanumériques
• Chargement facile des encreurs
• Dim. d'une étiquette : 2,6 x 1,2 cm



Réf. 91405
RECHARGE ÉTIQUETTES
• Recharge de 1500 étiquettes
• Dim. d'une étiquette : 2,6 x 1,2 cm



TEE-SHIRT
• Logo sérigraphié cœur et dos
• Modèle mixte, 100% coton, 150 g/m²
• Manches courtes, col rond
• Vendu à l'unité

Réf. 91419
RECHARGE TAMPONS
• Boîte de 5 tampons encreurs Judo-Kendo, couleur noire
• Les 5 tampons permettent l'impression d'environ 50 000 étiquettes

Taille M - Réf. 91977
Taille L - Réf. 91656
Taille XL - Réf. 91572
Taille XXL - Réf. 91657





Infos pratiques

Simulation de calcul de rentabilité

Ingrédients	Quantité (en kg)	Coût (en € HT)
Farine / Mélange		
Eau		
Levure		
Sel		
Autres ingrédients		
Total		

Poids pain :g cru,g cuit

Nombre de pièces fabriquées/kg de mélange :(cru)

Coût moyen HT/pièce :€

Prix de vente HT/pièce :€

Marge brute/pièce :€ soit%

Exemple : Pain de Campagne

Ingrédients	Quantité (en kg)	Coût (en € HT)
Farine / Mélange	1,000	1,380
Eau	0,660	0,004
Levure	0,040	0,068
Sel	0,016	0,012
Autres ingrédients	-	-
	-	-
	-	-
Total	1,716	1,464

Poids pain : 350 g cru, 270 g cuit

Nombre de pièces fabriquées/kg de mélange : 4,9 (= 1,716/0,350) (cru)

Coût moyen HT/pièce : 0,30 € (= 1,464/4,9)

Prix de vente HT/pièce : 1,90 € (= prix de vente TTC/1,055*)

Marge brute/pièce : 1,60 € (= 1,90-0,30) soit 84% = (1,60/1,90)x100

*Le taux de TVA applicable sur le pain à emporter est de 5,5%.

Recettes

PAINS SPÉCIAUX

	Quantité Farine	Eau	Sel	Levure	Autres ingrédients	Pétrissage 1 ^{ère} + 2 ^{ème} vitesse	T°C de base	Pointage + Détente + Apprêt	Cuisson
Mélanges meuniers - Les pains quotidiens									
Copaline Sévaine	1000 g	680 g (+/- 20 g)	16 g	15 g (+/- 2 g)	-	5 + 6 min.	50°C	20 + 20 min. + 90 à 120 min.	18 à 20 min. à 240°C (+/- 20°C)
Copaline Fermentine	1000 g	680 g (+/- 20 g) ou partir à 630 g puis ajouter 30 à 50 g en 2 ^{ème} vitesse (bassinage)	16 g	15 g (+/- 2 g)	-	5 + 6 min.	50°C	20 + 20 min. + 75 à 90 min.	20 à 23 min. à 240°C (+/- 20°C)
Copaline Graines	1000 g	640 g (+/- 20 g)	16 g	15 g (+/- 2 g)	-	5 + 6 min.	48°C	45 min. - 1 rabat léger - 45 min. + 20 + 60 min.	18 à 20 min. à 240°C (+/- 20°C)
Copaline Flûte d'Orge	1000 g	640 g (+/- 20 g)	16 g	15 g (+/- 2 g)	-	5 + 6 min.	50°C	20 + 20 min. + 60 à 75 min.	18 à 20 min. à 240°C (+/- 20°C)
Campaillette Pointe Paysanne	1000 g	660 g (+/- 20 g) ou partir à 630 g puis ajouter 30 à 50 g en 2 ^{ème} vitesse (bassinage)	16 g	7 g (+/- 1 g)	-	5 + 4 min.	56°C	90 + 20 min. + 45 à 60 min.	20 à 23 min. à 240°C (+/- 20°C)
Campaillette Sarmentine	1000 g	680 g (+/- 20 g)	16 g	7 g (+/- 1 g)	-	5 + 6 min.	58°C	120 + 20 min. + 75 min.	18 à 20 min. à 240°C (+/- 20°C)
Campaillette Céraise	1000 g	680 g (+/- 20 g)	16 g	7 g (+/- 1 g)	-	5 + 7 min.	48°C	90 min. avec 1 rabat + 20 min. + 60 à 75 min.	18 à 20 min. à 240°C (+/- 20°C)
Campaillette Epoca	1000 g	700 g (+/-20 g) partir à 660 g puis ajouter 30 à 50 g en 2 ^{ème} vitesse	16 g	7 g (+/- 1 g)	-	5 + 4 min.	56°C	120 + 20 min. + 60 min à 25°C	20 à 22 min à 250°C (+/- 20°C)

Les baguettes spéciales

Campaillette Aux 2 blés	1000 g	750 g	18 g	7 g	-	5 + 6 min.	54°C	120 min avec un rabat après 60 min + 30 min + 45 min	12 min à 260°C puis 10 min à 240°C
Pain Bio 3 Graines	1000 g	660 g (+/- 20 g)	16 g	30 g	-	5 + 5 min.	63°C	30 + 20 + 60 min.	25 à 35 min. à 240°C (+/- 20°C)

Mélanges meuniers - Les pains de caractère

Les campagnes

Campaillou	1000 g	800 g (+/- 20 g)	16 g	8 g (+/- 2 g) (20 g en méthode rapide)	-	5 + 8 min.	56°C	120 min. avec 2 rabats ou 45 min. avec 1 rabat très léger sans dégazer en méthode rapide + 45 à 60 min.	40 à 60 min. (pièces de 400 g) à 240°C (+/- 20°C)
------------	--------	------------------	------	--	---	------------	------	---	---

Recettes pour un process en direct avec batteur/spirale et cuisson avec un four à sole. Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

PAINS SPÉCIAUX

	Quantité Mélange	Eau	Sel	Levure	Autres ingrédients	Pétrissage 1 ^{ère} + 2 ^{ème} vitesse	T°C de base	Pointage + Détente + Apprêt	Cuisson
Mélanges meuniers - Les pains de caractère									
Les campagnes									
Pain Paysan	1000 g	670 g (+/- 20 g)	16 g	40 g	-	5 + 7 min.	54°C	20 + 10 min. + 60 à 70 min.	40 à 45 min. à 240°C (+/- 20°C)
Pain de Campagne	1000 g	660 g (+/- 20 g)	16 g	40 g	-	5 + 8 min.	52°C	10 + 10 + 40 min.	35 à 40 min. à 240°C (+/- 20°C)
Les rustiques									
Pain Bio	1000 g	720 g (+/- 20 g) + 50 g (bassinage)	16 g	10 g	-	5 + 9 min.	56 °C	90 min. avec 2 rabats + 45 min.	40 à 60 min. (pièces de 400 g) à 240°C (+/- 20°C)
Pain Meule	1000 g	750 g (+/- 20 g) + 50 g (bassinage)	18 g	8 g (+/- 2 g)	-	5 + 6 min.	52°C	120 min. avec 1 rabat + 15 + 75 min.	40 min. (pièces de 350g) à 240°C (+/- 20°C)
À base de farines anciennes									
Croisé d'Épeautre	1000 g	680 g (+/- 20 g)	18 g	20 g	-	5 + 5 min.	54°C	90 min. avec 1 rabalt + 20 + 60 min.	30 min. à 240°C (+/- 20°C)
Les seigles									
Pain au Seigle	1000 g	730 g (+/- 20 g)	16 g	40 g	-	5 + 4 min.	58°C	5 + 15 + 45 min.	40 min. à 240°C (+/- 20°C)
Pain de Seigle Noir	1000 g	790 g (+/- 20 g)	16 g	40 g	-	5 + 3 min.	60°C	10 + 10 + 45 min.	45 à 50 min. à 240°C (+/- 20°C)
Pain de Seigle Bavarois	1000 g	760 g (+/- 20 g)	16 g	40 g	-	10 + 3 min.	58°C	5 + 15 + 45 min.	40 à 45 min. à 240°C (+/- 20°C)
Spécial Seigle	1000 g	800 g (+/- 20 g)	16 g	15 g	-	5 + 5 min.	54°C	30 + 15 + 45 min.	35 à 40 min. à 240°C (+/- 20°C)
Les complets et fibres									
Spécial Complet	1000 g	710 g (+/- 20 g)	16 g	15 g	Huile d'olive : 30 g	5 + 7 min.	52°C	30 + 15 + 45 min.	35 à 40 min. à 240°C (+/- 20°C)
Pain Spécial Complet	1000 g	680 g (+/- 20 g)	16 g	40 g	-	5 + 7 min.	54°C	20 + 10 + 45 min.	40 à 45 min. à 240°C (+/- 20°C)
Spécial fibres	1000 g	680 g (+/- 20 g)	16 g	15 g	-	5 + 8 min.	52°C	30 + 15 + 60 min.	35 à 40 min. à 240°C (+/- 20°C)
Compl'exquis	1000 g	650 g (+/- 20 g) + 70 g (bassinage)	16 g	40 g	-	5 + 10 min.	54 °C	20 + 10 min. + 45 à 60 min.	28 à 35 min. (bâtards) 23 à 25 min. (baguettes) à 240°C (+/- 20°C)
Pain au Son	1000 g	730 g (+/- 20 g)	16 g	40 g	-	5 + 7 min.	52°C	15 + 15 + 50 min.	40 à 45 min. à 240°C (+/- 20°C)
Mélanges meuniers - Les pains aux céréales et aux graines									
Les graines									
Kapnor	1000 g	600 g (+/- 20 g) + 20 g (bassinage)	16 g	25 g	-	5 + 6 min.	54°C	30 + 15 min. + 60 à 75 min.	35 à 40 min. à 240°C (+/- 20°C)
Pain aux Céréales & Graines	1000 g	580 g (+/- 20 g) + 40 g (bassinage)	16 g	20 g	-	5 + 5 min.	52°C	30 + 20 + 60 min.	25 à 28 min. à 240°C (+/- 20°C)
Pain 7 Céréales	1000 g	630 g (+/- 20 g)	16 g	30 g	-	5 + 7 min.	52°C	15 + 15. + 60 min.	25 à 30 min. à 240°C (+/- 20°C)
Campagrain	1000 g	600 g (+/- 20 g)	18 g	20 g	-	5 + 8 min.	52°C	30 min. + 15 min. + 60 à 75 min.	35 à 40 min. à 240°C (+/- 20°C)

	Quantité Mélange	Eau	Sel	Levure	Autres ingrédients	Pétrissage 1 ^{ère} + 2 ^{ème} vitesse	T°C de base	Pointage + Détente + Apprêt	Cuisson
Mélanges meuniers - Les pains aux céréales et aux graines									
Pavé du forgeron	1000 g	680 g	16 g	30 g	-	3 + 13 min.	54°C	30 min en cuve puis donner un tour, détente de 10 - 15 min.	50 min à 25°C. / 40 à 45 min. à 240°C (+/- 10°C)
Les nutris									
Quinograin	1000 g	670 g (+/- 20 g) + 30 g (bassinage)	16 g	15 g	-	5 + 5 min.	52°C	30 + 20 + 60 min.	30 à 45 min. à 240°C (+/- 20°C)
Pain Oméga	1000 g	670 g (+/- 20 g)	16 g	40 g	-	5 + 7 min.	52°C	10 + 10 + 60 min.	30 à 35 min. à 240°C (+/- 20°C)
Chia'rismatique	1000 g	620 g (+/- 20 g)	16 g	20 g	-	5 + 8 min.	54°C	15 + 15 + 60 min	30 à 35 min à 240°C (+/- 10°C)
Mélanges meuniers - Les pains gourmets									
Les inclusions gourmandes									
Pain à la Châtaigne	1000 g	650 g (+/- 20 g)	16 g	30 à 40 g	-	3 + 7 min.	58°C	10 + 10 + 60 à 80 min. (en étuve à 25°C)	40 min. à 240°C (+/- 20°C)
Pain aux cranberries	1000 g	580 g (+/- 10 g)	16 g	25 g	-	5 + 6 min	54°C	15-20 min + 20 min + 90 min	30 min + 10 min pour les barquettes 20 min + 10 min pour les bâtards
Pain aux Noix	1000 g	580 g (+/- 20 g)	16 g	15 g	-	5 + 2 min.	58°C	30 + 15 + 45 min	30 à 35 min. (pains) à 240°C (+/- 20°C)
Pain aux Figues	1000 g	580 g (+/- 20 g)	16 g	15 g	-	5 + 2 min.	58°C	30 + 15 + 45 min.	30 à 35 min. (pains) à 240°C (+/- 20°C)
Pain Muesli	1000 g	530 g (+/- 20 g)	16 g	30 g	-	5 + 8 min.	52°C	20 + 20 + 60 min.	15 + 15 min. (séchage) à 240°C
Pain Berrouga	1000 g	720 g (+/- 20g)	16 g	15 g	-	5 + 7 min.	60°C	Pointage : 90 min. avec 1 rabat. Apprêt : 45 min.	40 + 5 min. (séchage) à 240°C (+/- 20 °C)
Les saveurs									
Pain au Maïs	1000 g	600 g (+/- 20 g)	16 g	30 g	-	5 + 7 min.	56°C	30 + 15 + 45 min.	30 min. à 240°C (+/- 20°C)
Ciapo	1000 g	660 g (+/- 20 g)	16 g	12 g	Huile d'olive : 30 à 50 g	5 + 7 min.	58°C / 27°C	Pointage : 90 min. avec 1 rabat. Apprêt : 45 min. Diviser la pâte en pâtons rectangulaires de 300 g	15 à 20 min. à 240 °C (+/- 20°C)
Pain à la Semoule de Blé Dur	1000 g	650 g (+/- 20 g)	16 g	40 g	-	5 + 7 min.	54°C	30 + 15 + 80 min.	25 à 30 min. (galettes, couronnes) à 230°C (+/- 20°C)
Origuette	1000 g	630 g (+/- 20 g)	16 g	30 g	-	5 + 6 min.	54°C	60 + 40 min.	20 à 22 min. à 240°C (+/- 20°C)
Les moelleux									
Baguette Viennoise	1000 g	540 g (+/- 20 g)	Le sel est déjà dans le mélange	30 g en méthode directe	-	5 + 10 min.	50 à 52°C	10 + 10 + 70 à 90 min.	20 à 25 min. à 200°C (+/- 20°C)
Pain Brioché	1000 g	530 g (+/- 20 g)	Le sel est déjà dans le mélange	50 g	-	5 + 10 min.	50°C	30 + 20 min. + 80 à 90 min.	25 à 30 min. à 220°C (+/- 20°C)
Doomy	1000 g	610 g (+/- 20 g)	16 g	50 g	Matière Grasse : 50 g	5 + 12 min.	48°C	10 + 10 + 45 min.	25 à 30 min. à 240°C (+/- 20°C)

Recettes pour un process en direct avec batteur/spirale et cuisson avec un four à sole. Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

PÂTISSERIE,
VIENNOISERIE,
TRAITEUR

							Mise en œuvre			
	Quantité Mélange	Eau	Levure	Œufs	Mat.g	Autres ingrédients	Pétrissage 1 ^{ère} + 2 ^{ème} vitesse	T°C de base	Pointage + Détente + Apprêt	Cuisson
Les brioches										
Brioche Délice Beurre	1000 g	300 g (+/- 20 g)	30 g	350 g	-	-	3 + 13 min.	54°C	20 + 20 + 80 à 100 min.	30 min. (pièces de 400 g) à 200°C (+/- 20°C) four à sole 170°C (+/- 20°C) four ventilé
Coquille Beurre	1000 g	500 g (+/- 20 g)	40 g	-	-	-	3 + 13 min.	54°C	30 + 15 + 75 min.	25 à 30 min. à 200°C (+/- 20°C) four à sole 170°C (+/- 20°C) four ventilé
Brioche Sucrée	1000 g	350 g (+/- 20 g)	30 g	200 g	-	-	3 + 13 min.	54°C	20 + 20 + 100 min.	25 min. (pièces de 400 g) à 200°C (+/- 20°C) four à sole 170°C (+/- 20°C) four ventilé
Les classiques										
Croissant PLF	1000 g	500 g (+/- 20 g)	50 g	-	Beurre de tourage : 400 g	Sucre : 30 g (facultatif)	3 + 7 min.	54°C	60 (à 4°C) puis tourage* + 20 (à 4°C) + 80 à 90 min.	20 à 22 min. à 200°C (+/- 20°C) four à sole 170°C (+/- 20°C) four ventilé
Crêpes	1000 g	1650 g	-	-	Huile : 120 g	-	Mélanger 1 L d'eau avec 1000 g de mélange et battre au fouet 1 min. en 1 ^{ère} vitesse. Ajouter le reste d'eau et l'huile puis battre à nouveau au fouet. 2 min. en 2 ^{ème} vitesse.			
Génoise	1000 g	100 g	-	700 g	-	-	Mélanger les ingrédients dans une cuve. Battre au fouet 1 min. en 1 ^{ère} vitesse. et 7 min. en 3 ^{ème} vitesse. Garnir les moules à mi-hauteur et cuire 25 à 30 min. à 200°C.			
Pizza	1000 g	490 g	4 g	-	-	Levure : 20 g	5 + 2 min.	Pointage : 30 min.. Diviser en pâtons de 150 g et faire l'abaisse. Laisser reposer 2 à 5 h à 4°C. Cuire selon la garniture.		

*Tourage : ajouter les 400 g de matière grasse puis donner 1 tour simple et 1 tour double à la suite. Faire l'abaisse après 5 min. de repos. Dans le cas du tourage au beurre, utiliser une pâte plus froide

	Quantité Mélange	Eau	Lait	Œufs	Mat. grasses	Autres ingrédients	Mise en œuvre
Les gâteaux de voyage							
Brownie	1000 g	125 g	-	140 g	Beurre : 250 g	Pépites de chocolat : 150 g	Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur. Mélanger à la feuille 2 min. en 1 ^{ère} vitesse, corner puis 2 min. en 1 ^{ère} vitesse. Verser la pâte dans un moule chemisé et laisser reposer 15 min. Cuire 25 min. à 200°C (+/- 20°C) (four à sole) 20 min. à 170°C (+/- 20°C) (four ventilé)
Pain d'Épices	1000 g	600 g (eau à 50°C)	-	-	-	Miel : 500 g	Mettre le miel et l'eau dans un récipient puis mélanger à la feuille (1 à 2 min. en 1 ^{ère} vitesse). Ajouter le mélange et continuer de mélanger (5 min. en 2 ^{ème} vitesse). Verser 400 g de pâte dans un moule d'1 L. Cuire 60 min. à 200°C (+/- 20°C) (four à sole) ou 170°C (+/- 20°C) (four ventilé)
Cake Éclats de Caramel	1000 g	340 g	-	-	Huile : 280 g	-	Verser la préparation dans un saladier puis ajouter l'huile et l'eau. Mélanger avec un fouet pendant 1 à 2 min. Verser le mélange dans un moule à cake beurré et fariné
Cake Extra	1000 g	-	-	550 g	Beurre ramolli : 500 g	Rhum (facultatif) : 20 g Fruits confits : 450 g	Mélanger tous les ingrédients (sauf les fruits confits) à la feuille 1 min. en 1 ^{ère} vitesse puis 3 à 4 min. en 2 ^{ème} vitesse. Incorporer les fruits confits. Graisser un moule d'1 L et verser 400 g de pâte. Cuire 40 à 50 min. à 170°C (+/- 20°C) (four à sole)
Les crèmes & garnitures							
Extra Cremafroid	350 g	1 L	-	-	-		Verser l'eau puis ajouter le mélange. Battre au fouet 1 min. en 1 ^{ère} vitesse puis 4 min. en 2 ^{ème} vitesse pour obtenir une texture lisse
Extra Poudre à Crème	70 g à 80 g	-	1 L	200 g	-	Sucre : 250 g	Mélanger les œufs et le sucre. Blanchir au fouet. Incorporer 70 g à 80 g de mélange au mélange sucre/œufs.Porter le lait à ébullition. Incorporer 1/4 de lait chaud au mélange sucre/œufs/mélange puis, hors du feu, ajouter le premier appareil et mélanger avant de porter l'ensemble à ébullition. Faire cuire pendant 1 min. en remuant et en maintenant l'ébullition.Verser la crème sur une plaque recouverte de film alimentaire et la filmer entièrement. La conserver à 4°C avant utilisation
Poudre à Flan	100 g	-	1 L	150 g	-	Sucre : 200 g	Mélanger les œufs et le sucre. Blanchir au fouet. Incorporer 100 g de mélange au mélange sucre/œufs.Porter le lait à ébullition. Incorporer 1/4 de lait chaud au mélange sucre/œufs/mélange puis, hors du feu, ajouter le premier appareil et mélanger avant de porter l'ensemble à ébullition. Faire cuire pendant 1 min. en remuant et en maintenant l'ébullition. Verser la crème sur une plaque recouverte de film alimentaire et la filmer entièrement. La conserver à 4°C avant utilisation. Pour le flan : verser la crème chaude dans un fond de tarte, laisser refroidir puis cuire 60 min. à 180°C (+/- 20°C)
Kremina extra	500 g	1 L	-	-	-		Verser l'eau puis ajouter le mélange. Battre au fouet 1 min. en 1 ^{ère} vitesse puis 3 à 4 min. en 3 ^{ème} vitesse
Fleuretta extra	600 g	1 L	-	-	-		Verser l'eau puis ajouter le mélange. Battre au fouet 1 min. en 2 ^{ème} vitesse puis 5 min. en 3 ^{ème} vitesse

Recettes pour un process en direct avec batteur/spirale. Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Utilisation des améliorants

ES SÉCUR'

	Tolérance	Détente	Direct	Viennoiserie & Pains Spéciaux	Extra Froid	Saveur	Tradition	BIO
Utilisation par type de produit								
Pain courant français	x	x	x	interdit		interdit		
Pains spéciaux				x		x		
Viennoiserie				x	x			
Pain de Tradition française	interdit	interdit	interdit	interdit	interdit	interdit	x	
Brioche et pain de mie				x	x			
Méthode de fabrication								
Direct	0,5 %	0,5 %	0,5 %	1 %		1 à 3 %	1,5 %	
Pousse lente	0,5 %	0,5 %	1 %	1 %		1 à 3 %	1,5 %	
Pousse contrôlée jusqu'à 72 h	0,5 %	0,5 %	1 %	1 %		1 à 3 %	1,5 %	
Poussé bloqué jusqu'à 72 h	0,7 %	0,7 %	1 %	1 %		1 à 3 %		
Surgélation					1 %			
Travail de pâte								
Tenue/Tolérance	x	x	x	x	x	x	x	
Allongement/Souplesse		x						
Lissage		x						
Résultats sur produit fini								
Anti-cloques	x	x				x		
Volume	x	x	x	x	x	x		
Régularité des produits	x	x	x	x	x	x		
Goût/couleur mie						x		

Conseils de dégustation

	Associations idéales						Moments de consommation	
	Charcuterie	Viande	Fromage	Crudités	Fruits de mer	Poisson	Petit-déjeuner	Goûter
Farines spéciales pour baguettes								
Campaillette Froment	x	x	x	x			x	x
Campaillette Des Champs		x	x	x	x		x	x
Campaillette Grand Siècle	x	x	x	x			x	x
Campaillette Grand Siècle Bio	x	x	x	x			x	x
Campaillette Bio	x	x	x	x			x	x
Campaillette Pointe Paysanne	x							
Campaillette Céraise			x	x				
Campaillette Sarmentine			x					
Campaillette Epoca	x	x	x	x			x	x
La Copaline		x	x	x		x	x	x
Copaline Sévaine		x	x	x			x	x
Copaline Tradition	x	x	x	x			x	x
Copaline Fermentine	x	x						
Copaline Graines			x	x				
Copaline Flûte d'Orge			x					
Pain Bio 3 graines		x	x				x	x
Pains spéciaux								
Campaillou	x	x	x					
Spécial Campagne	x	x	x					
Pain de Campagne	x	x	x					
Pain aux Céréales & Graines		x	x				x	x
Pain 7 Céréales		x	x					x
Campagrain		x	x	x				
Chia'ristatique		x	x	x		x	x	x
Kapnor			x				x	
Pavé du forgeron			x	x	x	x	x	
Spécial Seigle	x		x		x			
Pain au Seigle			x		x	x		
Pain de Seigle Bavaois			x		x	x	x	
Pain de Seigle Noir			x		x	x		
Spécial Complet	x	x	x				x	x
Pain Spécial Complet	x	x	x	x			x	x
Compl'exquis			x	x			x	x
Quinograin	x	x	x	x		x	x	x
Pain Oméga		x	x	x	x			
Spécial fibres			x				x	x
Pain au Son	x			x				
Pain aux Noix	x		x	x				
Pain aux Figues		x	x					
Pain Muesli							x	x
Pain Berrouga	x		x	x			x	x
Pain à la Châtaigne	x	x	x					
Pain Meule	x	x	x					
Origuette				x				
Pain au Maïs				x		x	x	x
Pain à la Semoule de Blé Dur		x				x		x
Croisé d'Épeautre	x	x	x				x	
Pain Bio	x	x	x	x			x	x
Doomy							x	x

Informations allergènes

Le règlement INCO

Pour une meilleure protection du consommateur, un règlement relatif à l’information du consommateur sur les denrées alimentaires (INCO) est entré en vigueur. Une partie importante de cette réglementation concerne la déclaration des allergènes. Si pour les articles préemballés, il était déjà obligatoire de mentionner la présence des allergènes, le devoir d’information s’applique désormais aux produits non préemballés. Ainsi, toute boutique qui propose des produits non préemballés, tels que des viennoiseries, des pâtisseries ou des sandwiches, se doit d’informer le consommateur final sur les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances. Ces indications doivent se faire obligatoirement par écrit, sans que le consommateur n’ait à en faire la demande.

Informer son client

Le nombre de personnes développant une allergie ou une intolérance augmente de plus en plus. L’absence d’information détaillée est un réel handicap pour les personnes concernées car il leur est impossible de savoir avec précision la composition des produits qu’ils souhaitent consommer. Grâce à ce règlement européen, le client aura facilement accès aux contenus des denrées alimentaires, et pourra choisir en connaissance de cause des produits qui n’affectent pas sa santé.

Mise en place en boutique

Pour les produits non préemballés, le règlement laisse libre choix quant au support d’information utilisé. Néanmoins, l’information doit être lisible et accessible aux consommateurs. Par exemple, l’information peut être visible sur les étiquettes-prix, situées à côté du produit. Exemple : Tartelette framboises, contient : gluten, lait, œufs, fruits à coque

Il est également possible d’utiliser une affiche, un écriteau ou encore un tableau qui répertorie la présence d’allergènes dans les produits. Enfin, vous pouvez mettre à disposition dans votre boutique un classeur présentant la liste de tous vos produits ainsi que les allergènes présents.

LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS

	Ces allergènes peuvent être présents par exemple dans :
Céréales contenant du gluten	Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorasan.
Crustacés	Crabes, langoustes, homards, gambas, crevettes, écrevisses...
Œufs	Souvent présents dans la mayonnaise, les crèmes pâtisrières, certaines viennoiseries (dorure)...
Poissons	Saumon, truite, colin, sardine...
Arachides (cacahuètes)	Huile d’arachide, beurre de cacahuète.
Soja	Farine de soja, lécithine de soja (souvent présentes dans le chocolat)...
Lait	Courant dans le beurre, les fromages, la crème fraîche et les yaourts. Le lactose, le lactosérum et le babeurre sont des ingrédients issus du lait.
Fruits à coques	Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix de Queensland. On peut les trouver dans la pâte d’amande, certaines huiles, certains arômes...
Céleri	On peut en trouver dans les salades composées, dans les soupes, les cubes de bouillon...
Moutarde	Souvent présent dans le curry, les marinades, les sauces salades...
Graines de sésame	L’huile de sésame fait également partie de cette catégorie.
Anhydride sulfureux et sulfites	Ingrédients souvent présents dans les fruits secs (raisins, abricots, pruneaux...).
Lupin	On peut le trouver sous forme de graine et de farine.
Mollusques	Escargots, moules, coques, noix de Saint-Jacques, palourdes, praires, huîtres, bigorneaux et bulots...

L’identification des allergènes dans vos produits Grands Moulins de Paris
Vous trouverez dans les pages suivantes un tableau composé de l’ensemble des produits Grands Moulins de Paris et des allergènes qu’ils contiennent. Ce tableau classé par famille de produits vous aidera à identifier facilement les allergènes présents dans les produits qui composent votre offre.

	Gluten	Œufs	Soja	Lait	Fruits à coque	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites
Farines - Les pains quotidiens							
Les Traditions							
Campaillette Grand Siècle	x						
Campaillette Grand Siècle Bio	x						
Copoline Tradition	x						
Tradition T65	x						
Tradition T65 Bio	x						
Tradition T80 Bio	x						
Platine	x						
Pour pain courant français							
Cristal T65	x						
Or T55	x						
Farines spéciales pour pain quotidien							
Campaillette Froment	x						
Campaillette Des Champs	x						
Campaillette Bio	x						
La Copaline	x						
Farines - Les pains de caractère							
Les meules							
Meule T80	x						
Meule T80 Bio	x						
Meule T110 Bio	x						
Meule T150 Bio	x						
Meule Complète Bio	x						
Les complètes							
Ruban Brun	x						
Les seigles							
Seigle T130	x						
Seigle T170	x						
Farine de Seigle Bio	x						
Les céréales anciennes							
Farine de Khorasan Bio	x						
Farine de Petit épeautre Bio T150	x						
Farine de petit épeautre Bio T80	x						
Farine de Sarrazin							
Farine Grand Épeautre	x						
Farines - Les pains gourmets							
Farine de Riz							
Farine de Maïs							
Farines - Pâtisserie Viennoiserie Traiteur							
Gourmet Farina Tipo 00	x						
Spéciale Feuilletage	x						
Pâtissière Violette	x						
Pâtissière Blanche	x						
Grenat	x						
Gruau Vert Stanislas	x						
Gruau Rouge	x						
Mélanges meuniers - Les pains quotidiens							
Copoline Sévaine	x						
Copoline Fermentine	x						
Copoline Graines	x						
Copoline Flûte d'Orge	x					x	
Campaillette Pointe Paysanne	x						
Campaillette Sarmentine	x					x	
Campaillette Céroïne	x						
Campaillette Época	x					x	

	Gluten	Œufs	Soja	Lait	Fruits à coque	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites
Mélanges meuniers - Les pains quotidiens							
Les baguettes spéciales							
Campaillette aux 2 blés	x						
Pain Bio 3 graines	x						
Mélanges meuniers - Les pains de caractère							
Les campagnes							
Spécial Campagne	x						
Campaillou	x						
Pain Paysan	x						
Pain de Campagne	x						
Les rustiques							
Pain bio	x						
Pain Meule	x						
À base de farines anciennes							
Croisé d'Épeautre	x						
Le Croisé des temps	x						
Les seigles							
Pain au Seigle	x						
Pain de Seigle Noir	x						
Pain de Seigle Bavarois	x						
Spécial Seigle	x						
Les complets et fibres							
Spécial Complet	x						
Pain spécial complet	x						
Spécial fibres	x						
Compl'exquis	x						
Pain au Son	x						
Mélanges meuniers - Les pains aux céréales et aux graines							
Les graines							
Kapnor	x		x				
Pain aux Céréales & Graines	x					x	
Pain 7 Céréales	x						
Campagrain	x					x	
Pavé du forgeron	x		x			x	
Les nutris							
Chia'rismatique	x						
Quinograin	x					x	
Pain Oméga	x			x			
Pain au Soja	x		x	x			
Mélanges meuniers - Les pains gourmets							
Les inclusions gourmandes							
Pain aux Cranberries	x				x		
Pain à la Châtaigne	x						
Pain aux Noix	x				x		
Pain aux Figues	x						
Pain Muesli	x				x		
Pain Berrouga	x						
Les saveurs							
Pain au Maïs	x						
Ciapo	x						
Pain à la Semoule de Blé Dur	x			x			
Origquette	x						
Les moelleux							
Baguette Viennoise	x			x			
Pain Brioché	x	x		x			
Doomy	x			x			
Les brioches							
Brioche Délice Beurre	x			x			
Coquille Beurre	x	x		x			

	Gluten	Œufs	Soja	Lait	Fruits à coque	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites
Mélanges meuniers - Pâtisserie, viennoiserie, traiteur							
Brioche Sucrée	x	x		x			
Les classiques							
Croissant PLF	x						
Crêpes	x	x		x			
Génoise	x			x			
Pizza	x			x			
Les gâteaux de voyage							
Brownie	x						
Pain d'Épices	x			x			
Cake Éclats de Caramel	x	x	x	x			
Cake Extra	x						
Les crèmes et garnitures							
Extra Cremafroid				x			
Extra Poudre à Crème							
Poudre à Flan							x
Kremina extra				x			
Fleurette extra				x			
Mélanges meuniers - Les sécur'							
Sécur'Tolérance	x						
Sécur'Détente	x						
Sécur'Viennoiserie et pains spéciaux	x						
Sécur'Direct	x		x				
Sécur'Extra Froid	x						
Sécur'Tradition	x						
Sécur'Saveur	x						
Sécur'Bio	x						
Les ingrédients							
Les ingrédients sélection							
Malt clair	x						
Malt foncé	x						
Farine de germe de maïs toasté	x						
Levain de blé	x						
Levain de seigle	x						
Les graines et topping							
Mélanges 5 graines Bio	x		x			x	
Mélanges 5 graines						x	
Céréflok's Mélange de Graines	x					x	
Mélange de Fruits secs Muesli	x				x		x
Graines de pavot bleu							
Graines de sésame						x	
Semoule de blé						x	
Brisures de maïs							
Les autres ingrédients							
Miel							
Neige décor	x						
Sel de guérande							
Sel fin							



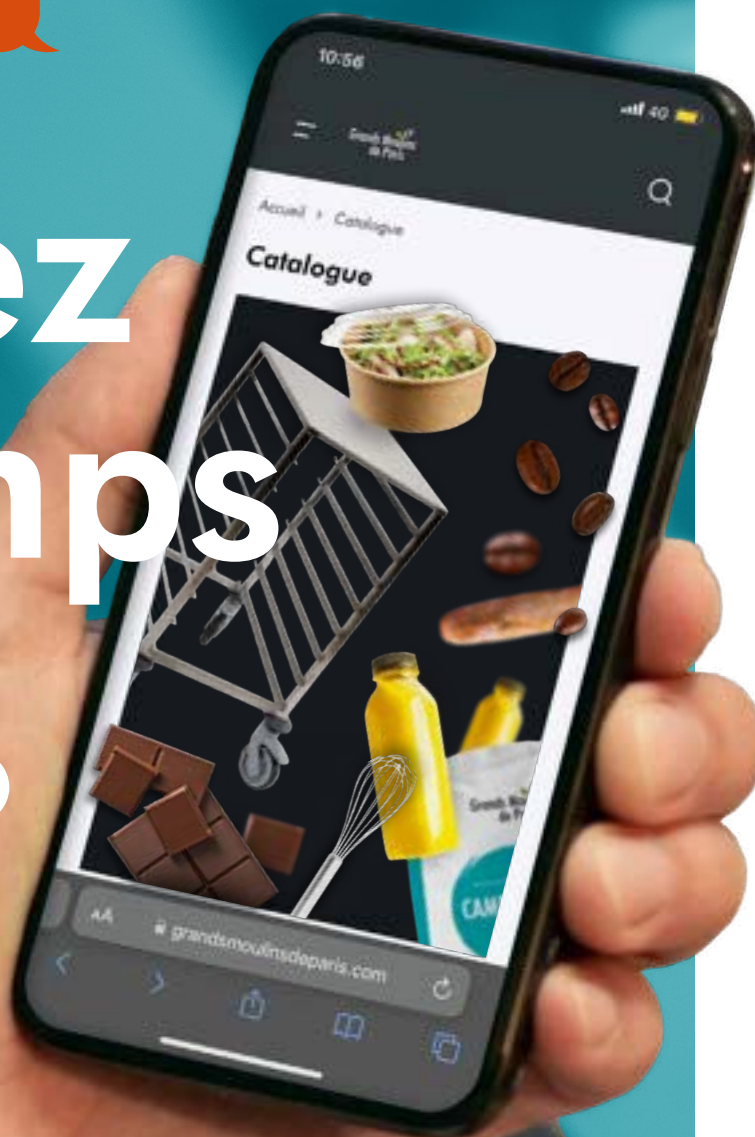
Tu l'as acheté où 🥰 ??

Sur la Marketplace de GMP !
Ils proposent maintenant les produits d'autres
marchands. Matériel, Café, Chocolats, Jus de
fruits... Va faire un tour, la qualité est top ! 🍌

Gagnez du temps

grâce à la 1^{ère} **Marketplace**
dédiée aux Boulangers

www.grandsmoulinsdeparis.com 🔍



Flashez
dès maintenant
pour découvrir
tous les marchands