

**FLOR DE  
PÈIRA**

**OUTILS  
PROMOTIONNELS**

---



# FLOR DE PÈIRA



## Farines bio et locales sur meules de pierre



- sans additif  
- sans gluten  
rajouté



Les farines Flor de Pèira sont issues de céréales produites et écrasées sur meules de pierre en Languedoc Roussillon. La production en bio et le type de mouture leur assurent une excellente qualité gustative et nutritionnelle.

Flor de Pèira assure le maintien d'une agriculture biologique régionale créatrice d'emplois et qui préserve l'environnement.



### FARINES BIO DU LANGUEDOC ROUSSILLON





# FLOR DE PÈIRA

## Farines bio et locales sur meules de pierre



VARIÉTÉS DE PAYS

- sans additif
- sans gluten rajouté



Les farines Flor de Pèira, gamme Variétés de Pays, sont issues exclusivement de céréales anciennes produites et écrasées sur meules de pierre en Languedoc Roussillon. En plus de leur haute qualité nutritionnelle, leurs glutens sont plus digestes et les cultures parfaitement adaptées aux terroirs régionaux.

Flor de Pèira assure le maintien d'une agriculture biologique régionale créatrice d'emplois et qui préserve l'environnement.



### FARINES BIO DU LANGUEDOC ROUSSILLON





# FLOR DE PÈIRA



## LES PAINS BIO FLOR DE PÈIRA POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

### Farines bio et locales sur meules de pierre

le saviez-vous ?

- Un pain semi-complet bio, issu de farines sur meules de pierre qui apporte plus de fibres, plus de minéraux, plus d'oligo-éléments et plus de vitamines.
- La fermentation au levain qui rend les glutens plus assimilables par l'organisme, permet une meilleure conservation et révèle les arômes des céréales.
- Une filière régionale bio réunissant des céréaliers, des organismes collecteurs, des meuniers et des boulangers dans le respect des produits, des personnes et de l'environnement.

+ FLOR DE PÈIRA répond à un objectif de santé publique : accroître la proportion de glucides complexes de qualité dans l'alimentation.

- sans additif
- sans gluten rajouté
- un goût unique



L'introduction de pain Flor de Pèira dans la restauration collective peut engendrer un léger surcoût mais ce n'est pas systématique car il est d'environ 30% moins gaspillé que le pain conventionnel. Le pain devient un réel aliment nutritif et bon pour la santé.

Flor de Pèira assure le maintien d'une agriculture et d'un artisanat de proximité, créateurs d'emploi et qui préserve l'environnement.

+ C'est également un bon support éducatif auprès des jeunes pour aborder les liens entre alimentation, agriculture et environnement.

de Pèira®

types de pains et farines Flor de Pèira® : « Toutes variétés »

« Variétés de Pays » exclusivement.

base d'engrain (petit épeautre), de grand épeautre, de seigle, de blé dur et

Votre contact :





# FLOR DE PÈIRA

## Farines bio et locales sur meules de pierre



VARIÉTÉS DE PAYS

- sans additif  
- sans gluten  
rajouté



Les farines Flor de Pèira sont issues de céréales produites et écrasées sur meules de pierre en Languedoc Roussillon. La production en bio et le type de mouture leur assurent une excellente qualité gustative et nutritionnelle.

Flor de Pèira assure le maintien d'une agriculture biologique régionale créatrice d'emplois et qui préserve l'environnement.



**FARINES BIO DU LANGUEDOC ROUSSILLON**

Flor de Pèira - Biocivam Aude  
04.68.11.79.38  
biocivam.11@orange.fr  
www.bio-aude.com





FLOR DE  
PÈIRA

*Farines bio et locales  
sur meules de pierre*



Précisions  
nutritionnelles et  
techniques pour  
l'utilisation des  
farines  
Flor de Pèira®

FARINERIE FARINES BIO DU LANGUEDOC ROUSSILLON

**VARIÉTÉS DE PAYS**

**FLOR DE PÈIRA**

*Farines bio et locales sur meules de pierre*

Les farines Flor de Pèira, gamme Variétés de Pays, sont issues exclusivement de céréales anciennes produites et écrasées sur meules de pierre en Languedoc-Roussillon. En plus de leur haute qualité nutritionnelle, leurs glutens sont plus digestes et les cultures parfaitement adaptées aux terroirs régionaux.

Flor de Pèira assure le maintien d'une agriculture biologique régionale créatrice d'emplois et qui préserve l'environnement.

**FLOR DE PÈIRA**

*Farines bio et locales sur meules de pierre*

1 KG

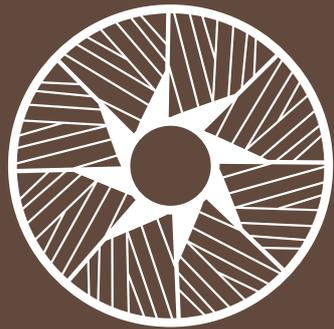
- sans additif  
- sans gluten rajouté

Les farines Flor de Pèira sont issues de céréales produites et écrasées sur meules de pierre en Languedoc-Roussillon. La production en bio et le type de mouture leur assurent une excellente qualité gustative et nutritionnelle.

Flor de Pèira assure le maintien d'une agriculture biologique régionale créatrice d'emplois et qui préserve l'environnement.

Flor de Pèira  
Biocivam Aude  
04.68.11.79.38  
biocivam.11@orange.fr  
www.bio-aude.com

**FARINES BIO DU LANGUEDOC ROUSSILLON**



**FLOR DE  
PÈIRA**