

LES NOUVEAUTÉS MON FOURNIL - PRINTEMPS 2020

Mon Fournil innove avec deux nouvelles farines et une féculé de maïs bio, de quoi repartir sur de bonnes bases et manger équilibré en 2020 !

FARINE COMPLÈTE T150 BIO

Farine très riche en fibres et en minéraux, elle possède un indice glycémique plus bas que les farines raffinées. Elle est idéale pour les sportifs, les seniors, les personnes diabétiques ou qui surveillent leur poids. Elle est également bio, toute l'enveloppe de la graine a été soigneusement gardée pour en faire une farine de haute qualité. Utilisée en remplacement d'une farine de blé raffinée, seule ou mélangée à d'autres farines Mon Fournil (épeautre, châtaigne, coco par exemple), elle permet de varier les plaisirs et d'avoir tous les nutriments essentiels à son alimentation. Elle est parfaitement adaptée pour la fabrication de pains complets, pâtisseries, gâteaux, cakes, biscuits, crêpes, pancakes et bien d'autres !

Disponible en paquet de 1 kg
Vendue en GMS - 2,35€* le paquet

[Recette](#)



FARINE D'ÉPEAUTRE COMPLÈTE T150 BIO

Riche en fibres et en minéraux également, avec un indice glycémique bas, elle est idéale pour les personnes diabétiques ou qui surveillent leur poids. La farine d'épeautre est plus digeste que la farine de blé, elle est donc tolérée par certains intolérants au gluten de blé. Cette farine bio apporte un subtil goût de noisette à toutes vos recettes. Vous pouvez l'utiliser en remplacement de la farine de blé raffinée, seule ou mélangée à d'autres farines Mon Fournil (châtaigne, coco, par exemple) Elle est parfaite pour les préparations de pâte à tarte, gâteaux, cakes, biscuits, crêpes...

Disponible en paquet de 1 kg
Vendue en GMS - 4,69€* le paquet

[Recette](#)



FÉCULE DE POMME DE TERRE BIO

Certifiée Bio et Sans Gluten, la féculé de pomme de terre est utilisée en cuisine comme épaississant et pour donner du crémeux aux sauces, soupes, crèmes et flans.

Elle est aussi particulièrement adaptée à la réalisation des gnocchis et leur donne une belle couleur, une texture plus souple et moins élastique. Enfin, elle permet d'obtenir des gâteaux aérés, moelleux et améliore leur conservation. Pâtisseries orientales, raviolis asiatiques ou polonais, nouilles, recettes sans gluten, gâteau de Savoie peuvent être plus facilement préparés avec cette féculé.

Disponible en paquet de 250 g
Vendue en GMS - 2,90* € le paquet

[Recette](#)



*PVC : prix de vente constatés, il appartient au distributeur de fixer ses prix librement.

Visuels téléchargeables dans ce lien:
<https://bit.ly/2Z5t05J>

**Pain Avoines & Graines,
un incontournable au quotidien !**

Simple et rapide

FIBRES PHOSPHORE VITAMINE E MAGNÉSIUM OMÉGA 3
L'essentiel dans un pain



BIO SANS GLUTEN
PAUVRE EN SUCRE



La Philosophie Mon Fournil

Promesse d'un pain toujours réussi, qualité gastronomique et démarche environnementale, telles sont les valeurs des produits Mon Fournil. L'entreprise a aussi développé toute une gamme de farines et préparations culinaires, salées et sucrées pour permettre à chaque cuisinier, du plus novice au plus expérimenté, de mettre la main à la pâte tout en apportant une petite touche personnelle à ses plats.

nathalie
lavirotte
conseil en communication

Contact presse :
Nathalie Lavirotte Communication
22 rue de Vintimille - 75009 Paris
Tél : 09 82 56 47 65
Email : info@nathalielavirotte.fr

Points de vente :
<https://www.monfournil.fr/acheter-nos-produits/>

