

## LA MARQUE MON FOURNIL FAIT SA RENTRÉE !

*Pour la rentrée, la marque continue sur sa lancée avec des produits et des nouvelles recettes qui permettent de réaliser plats et desserts en utilisant des ingrédients de base alternatifs pour plus de saveur, de maîtrise de sa santé et de son assiette, tout en répondant aux besoins de chacun : intolérants au gluten, sportifs, végétariens, diabétiques, seniors.*

### LES FARINES COMPLÈTES T150 BIO

Deux farines complètes T150 bio viennent compléter la gamme Mon Fournil : la farine de blé et la farine d'épeautre. Elles sont très riches en fibres, en minéraux et possèdent un indice glycémique plus bas que les farines raffinées. On peut facilement remplacer l'une par l'autre et bénéficier ainsi de tous les apports nécessaires dans le cadre d'une alimentation équilibrée et variée. Ces farines sont idéales pour les sportifs, les seniors, les personnes diabétiques ou qui surveillent leur ligne. On les utilise en remplacement de la farine classique dans les recettes de pains complets, pâtisseries, gâteaux, biscuits, crêpes, pâtes à tartes... Le petit plus de la farine d'épeautre ? Elle apporte une légère saveur de noisette et est tolérée par certains intolérants au gluten de blé.



#### FARINE COMPLÈTE T150 BIO

Disponible en paquet de 1 kg - Vendue en GMS - 2,35€\* le paquet  
Recette de quiche aux poireau

#### FARINE D'ÉPEAUTRE COMPLÈTE T150 BIO

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

### FÉCULE DE POMME DE TERRE BIO SANS GLUTEN

Utilisée en cuisine comme épaississant et donnant du crémeux aux sauces, soupes, crèmes et flans, c'est un véritable indispensable à avoir dans son placard. Elle est particulièrement adaptée à la réalisation des gnocchis en leur donnant une texture plus souple et facile à travailler, en plus d'une jolie couleur. Enfin elle permet d'obtenir des gâteaux et des pains aérés, moelleux et améliore leur conservation. La féculé de pomme de terre est également adaptée pour les pâtisseries orientales, raviolis asiatiques, polonais ou gâteaux de Savoie.

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





## MÉLANGE DE FARINES TOUS USAGES SANS GLUTEN BIO

Ce mélange de farines sans gluten et sans additif, unique sur le marché, (féculle de maïs, farine de riz, farine de millet) remplace à merveille la farine de blé dans toutes les recettes habituelles. Idéale pour les intolérants au gluten ou les personnes souhaitant varier leur alimentation, il suffit de remplacer la farine raffinée classique en quantité égale pour obtenir de délicieux pains, pizzas, gâteaux, biscuits, cakes salés, pâte à tarte, pâtes fraîches, pâte à choux... pour des résultats aussi bons que les recettes traditionnelles, le gluten en moins !

PVC : 6,65 €\* les 800 g (en vente en GMS)

Recette : [Pain Brioché sans gluten](#)



## PRÉPARATION POUR PAIN D'AVOINE & GRAINES BIO & SANS GLUTEN

Riche en fibres, Oméga 3, Magnésium, Vitamine E, phosphore, source de protéines et pauvre en sucres, ce pain est un véritable allié gourmand et santé pour la journée. Rapide et facile à réaliser, (pas de pétrissage, cuisson sans préchauffage...) il n'y a qu'à mélanger la préparation avec de l'eau et laisser reposer au réfrigérateur avant cuisson. Il peut se déguster sous forme de pain, façon Smørrebrød, ou en barres croustillantes. Cette préparation est une excellente alternative pour les sportifs, les seniors, les personnes diabétiques, les intolérants au gluten ou simplement les personnes gourmandes en quête de nouvelles saveurs...

PVC : 5,97 €\* les 600 g (en vente en GMS)

Recette : [Pain](#)

Visuels téléchargeables dans ce lien: <https://bit.ly/31cSHMu>



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

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

## 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.

Plus d'informations et de produits sur: <https://www.monfournil.fr/acheter-nos-produits/>

