



LISTE OFFICIELLE - REFERENCES

LABORATOIRE NATIONAL DE LA BOULANGERIE PATISSERIE ®

ENTREPRISE	CONTACT	REFERENCES
	<p><u>Minoterie De Champcors</u> Champcors 35170 Bruz 02 99 31 15 05</p>	<p><u>Farine "Fleur d'Epis"</u> (25kg) - Description : "Farine artisanale tracée Type 65 pour pain maison français issue de blés 100% français"</p> <p>- <u>Farine "Fleur d'Epis"</u> (25kg) - Description : "Farine artisanale tracée Type 65 pour pain maison français issue de blés fermiers 100% français"</p>
	<p><u>Lesaffre</u> 137 Rue Gabriel Péri, 59700 Marcq-en-Barœul 03 20 81 61 00</p>	<p>- <u>Crème de Levain</u> (5L) - Description : "Levain fabriqué à partir de la fermentation naturelle de céréales issues de l'agriculture biologique"</p>
	<p><u>Moulin Maury</u> 8 Bis La Rivière, 81540 Sorèze 05 63 74 28 37</p>	<p>- <u>Farine de Tradition</u> (25 kg)</p> <p>- <u>Farine Saveur Froment</u> (25 kg)</p>

	<p><u>Minoterie Méchain</u> 801 chemin de Grenet, Courcelles BP 58 17414 Saint Jean d'Angély 05 46 32 12 01</p>	<p>- <u>Farine Royale</u> (25 kg) - Description : "Farine de hautes qualités" - <u>Farine Maritime</u> (25 kg) - Description : "Farine de hautes qualités" - <u>Farine Artisane</u> (25 kg) - Description : "Farine de hautes qualités"</p>
	<p><u>Minoterie de Vittefleury</u> 5 Rue des Fontaines, 76450 Vittefleury 02 35 97 51 10</p>	<p>- <u>Farine de tradition pour Pain Normand</u></p>

Contact LEMPA :
 labo@lempa.org
 02 35 58 17 75