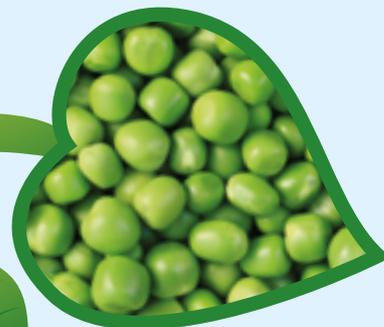


Pain Légumineuse

Un bouquet magique de protéines végétales !

Un mélange subtil de farine de Tradition Française, de farines de lentilles vertes et de pois verts, de semoules de haricots rouges et de quinoa... Voici la Farine Légumineuse une innovation originale des Moulins Viron pour réaliser un pain spécial au goût unique, cocktail étonnant de protéines végétales !



M

MOULINS VIRON
CHARTRES

FARINE
SANS ADDITIF

BLÉS 100% FRANÇAIS

Farine légumineuse **une source de bienfaits nutritionnels**

Les Français sont de plus en plus attentifs à la qualité de ce qu'ils consomment. Ils sont en attente de produits sains et authentiques, aux apports nutritionnels avérés et bénéfiques pour l'organisme. Les légumineuses ou légumes secs, font partie de ces produits qui ont tout pour plaire aux consommateurs exigeants. Source de protéines végétales et d'acides aminés, riches en fibres, elles figurent depuis 2017 parmi les aliments que l'Anses recommande de consommer régulièrement.*

À base de farines de légumes secs (lentilles vertes, semoule d'haricots rouges et pois verts) de semoule de quinoa et de graines de courge, issues d'Eure-et-Loir et sans additif, la Farine Légumineuse des Moulins Viron répond aux attentes des amateurs de produits savoureux et bons pour la santé. Facile à travailler, cette farine d'exception est idéale pour façonner un pain gourmand et équilibré, résolument dans l'air du temps !



Pain légumineuses

A DÉGUSTER SANS MODÉRATION

Une croûte fine et légère, une mie moelleuse à la belle couleur verte et parsemée de graines de courge, une délicate saveur herbacée et légèrement sucrée, avec des notes de noisettes, le Pain Légumineuse se distingue par sa personnalité. A table ou à l'apéritif, il fera un délicieux compagnon pour des salades mélangées, des légumes de saison, des tartinables...



Marie et Olivier Blanchard

Saveurs de nos terres

Agriculteurs céréaliers et Producteur
de légumineuses

Serazereux 28170

Les Moulins Viron ont noué un partenariat avec ce couple d'agriculteurs d'Eure-et-Loir pour la fourniture des légumineuses et du quinoa.

Installé à Serazereux depuis 1995, Olivier Blanchard fait tourner l'exploitation familiale avec son épouse Marie. A l'issue d'une formation, elle obtient un brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole et entreprend de diversifier la production de l'entreprise par la culture de légumineuses. 15 hectares sont d'abord plantés et, en 2016, elle fonde Saveurs de nos Terres, une structure qui transforme et commercialise les légumes récoltés. Le succès est au rendez-vous et, pour répondre à la demande, 100 hectares vont être plantés en 2019.

Le couple Blanchard produit cinq variétés de lentilles, six de haricots, des pois chiches, des pois verts, du quinoa, du boulghour, vendus en circuit court et dans un magasin de producteurs à Paris. Equipée d'une chaîne de nettoyage et de triage des produits, l'exploitation dispose également d'un moulin à meule de pierre pour fabriquer des farines à partir de certaines légumineuses. Profondément engagés dans la qualité, le couple a converti toutes leurs terres en agriculture biologique depuis 2018. Un nouveau défi pour ces passionnés !

Qu'en pense Méлина GUILLET, diététicienne à Chartres ?

Le Pain Légumineuse est un pain riche en quinoa et en légumineuses (Pois verts, lentilles vertes, haricots rouges). Un pain original et différent pour apporter un nouveau plaisir gustatif.

- + Riche en protéines végétales et en fibres : il apporte plus de rassasiement, permet de tenir jusqu'au prochain repas sans avoir la sensation de faim et participe au bon fonctionnement du transit intestinal.
- + Riche en minéraux (fer, zinc, magnésium...), et riche en vitamine B, il aide votre corps à garder sa forme
- + Parfait pour accompagner tous vos repas ou collations
- + Seul, avec du beurre, de la confiture ou des purées d'oléagineux, il sera parfait pour un petit déjeuner ou une pause gourmande et santé à la fois

Le pain est un féculent qui participe au bon équilibre alimentaire de vos repas.

Contact presse :

Adeline Chazelle-Pinot – 06 76 40 56 10 – a.pinot@vivactis-publicrelations.fr

