



Miloé



Du champ...



...à l'assiette






Le Grenier Miloé se situe au cœur de la Vallée des Moulins, à Plouvien

Jeune agricultrice, je cultive des céréales et notamment du blé qui est moulu sur meule de pierre pour produire de la farine semi-complète.

Cette farine est ensuite pressée à travers des moules en bronze pour former des **fusilli**, des **coquillettes**, des **conchiglie**, ...

La farine est également utilisée pour réaliser des **préparations culinaires** sucrées et salées : **crackers à la laitue de mer**, **cookies**, **madeleine** pour des gourmandises à faire à la maison à partir de la farine de la ferme.

-  Le moulin à meule de pierre préserve la qualité du blé
-  Un bon goût de farine de froment
-  Local et fermier : **100% made in Breizh**

*Bonne dégustation !
Marine Bougeard*

