



Issu d'un terroir d'exception au coeur de l'Aquitaine, cultivé **sans OGM**, mon blé donne une farine de qualité supérieure.

Le blé est sélectionné par mes soins et cultivé à l'aide des techniques les plus récentes, alliance de savoir faire traditionnel et de modernité.

Comme autrefois, la farine est obtenue en écrasant les grains avec une meule en pierre afin de conserver au blé ses éléments nutritifs et d'exalter tous ses arômes.

Ma farine riche en protéines, produite artisanalement, est utilisée par de nombreux **Chefs Etoilés**. Elle est parfaite pour toutes vos préparations culinaires. (pains, pâtisseries, pizzas, pâtes...)



Producteur - Transformateur

Eric APHATIE



Siret : 383 296 423 00023 - Agen