

LE MOULIN DES ROUGEATS

Malepère



Crédit photo : LE MOULIN DE ROUGEATS (1)

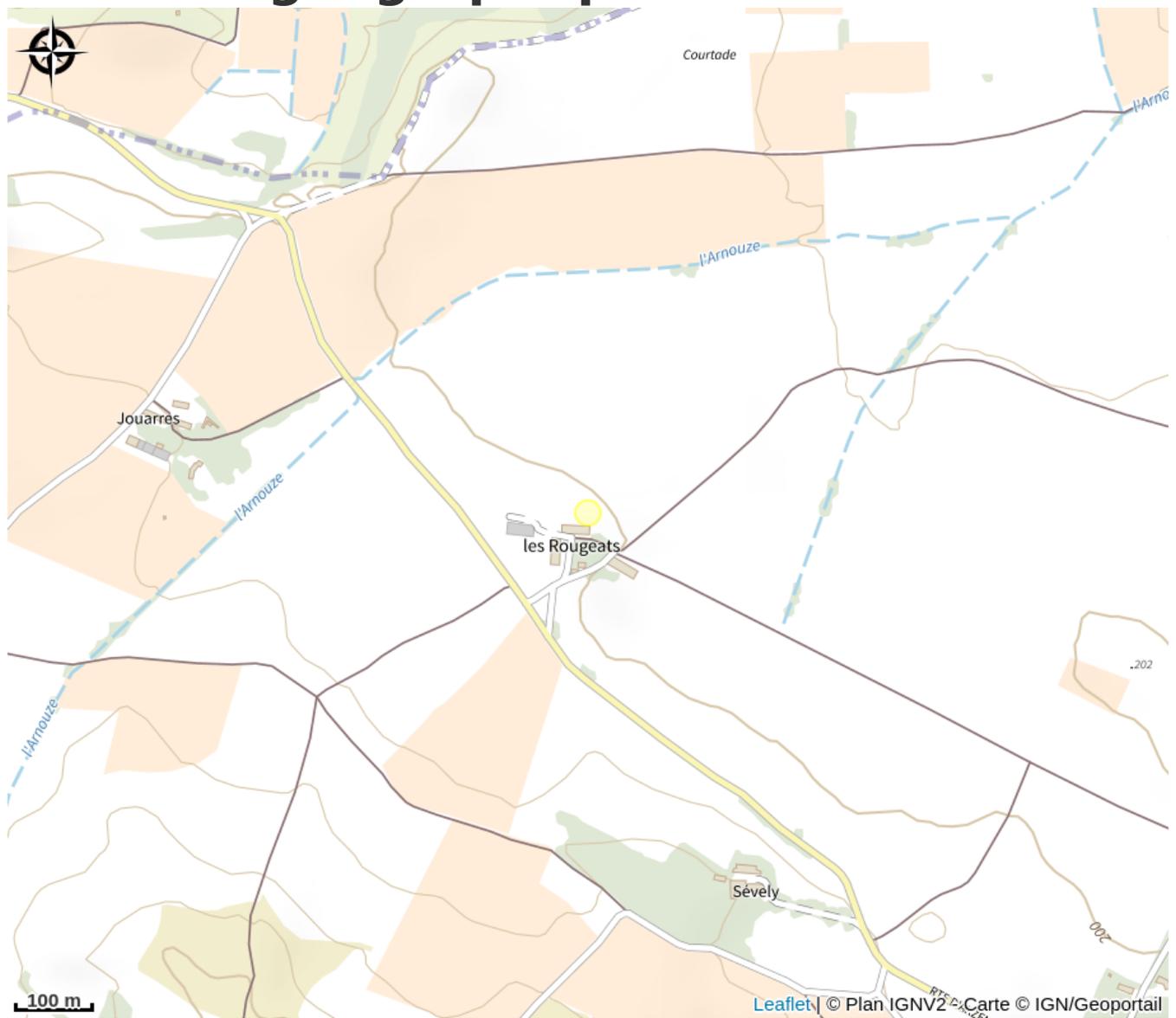
Infos pratiques

Categorie : Caveaux et producteurs

Description

Produites en semis direct sous couvert végétal, les graines transformées et vendues au Moulin des Rougeats sont le fruit d'un travail agronomique qui s'inspire de la nature et respecte l'environnement. Ainsi, la mouture traditionnelle sur un moulin à meule de pierre préserve leur goût et leurs qualités organoleptiques. Le Moulin de Rougeats fabrique, conditionne (en sachets ou en vrac) et vend, à la demande, des farines pâtisseries (crêpes, gâteaux), boulangères (pains de campagne, fonds de tartes), farine de gruau (brioches, viennoiseries, pâtes à pizza), farines sans gluten (sarrasin, sorgho, maïs, lentilles, pois chiches), semoules de blé dur (pâtes, gâteaux). D'autre part, grâce à une presse à huile, et un filtre à plaque, le moulin transforme et conditionne des graines oléagineuses en huiles vierges, riches en goût : huile de tournesol (riche en oméga 6, assaisonnement crudités et salades), huile de colza (oméga 3 et 6), huile de lin (oméga 3, assaisonnements), les trois fleurs (équilibre oméga 3, 6 et 9). Farines et huiles sont en vente directe au domaine, sur rendez-vous, ou sur Internet, dans certains magasins de produits locaux à Carcassonne ou Narbonne.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Téléphone portable :

+33 6 62 50 85 49

Page Facebook :

<https://www.facebook.com/p/Le-Moulin-des-Rougeats-100064117531790/>

Adresse :

Les Rougeats

11290 ALAIRAC

earlrougeats@yahoo.fr

<https://www.mavillemonshopping.fr/fr/alaillac/boutiques/le-moulin-des-rougeats>