




Peterschmitt

*Le choix d'une farine
d'excellence*



Un savoir-faire exceptionnel depuis 7 générations.

La tradition meunière de la famille Peterschmitt a démarré en 1782 et depuis, 7 générations de meuniers s'y sont succédées. De père en fils, ils ont exercé leur savoir-faire sans faillir pour vous offrir le meilleur de leurs farines.

Nous avons le plaisir de vous adresser notre lettre de février 2017.

Notre magasin vous propose toute l'année plus de 40 sortes de :

- mix de farines pour pains (complet, maïs, épeautre, châtaigne figues noisettes...)
- diverses sortes de farines (blé tendre, seigle, maïs, kamut, épeautre, riz, quinoa...)
- des préparations prêtes à l'emploi (pain d'épices, brownies, crêpes au sarrasin, cakes...)
- des inclusions (pépites de chocolat, noisettes, cranberries, poudre d'amandes, du miel...)
- etc...

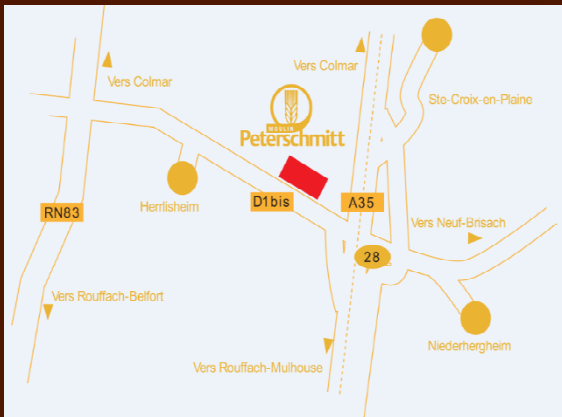
Soucieux de vous permettre de mieux connaître nos produits, leurs caractéristiques et leurs utilisations, nous vous proposons chaque mois de découvrir (ou redécouvrir) une sélection, nos offres du moment, les nouveautés, des recettes ou idées.

Vous y découvrirez par exemple ce mois-ci notre offre spéciale :

« Beignets de carnaval et sa crème pâtissière offerte »

ou encore notre offre découverte avec :

le mix pain au tournesol + le mix campasine




Peterschmitt

68127 Niederhergheim - Tel : 03 89 49 31 21 - Fax : 03 89 49 29 31
Email : moulin@moulin-peterschmitt.com

www.moulin-peterschmitt.com

OFFRE SPECIALE

BEIGNETS DE CARNAVAL

→ Pour 1 mix VIENNOIS acheté

=
250g de crème pâtissière OFFERTE

OFFRE DECOUVERTE 6€

MIX PAIN CAMPASINE : l'alliance subtile de la rondeur d'un blé CAMP REMY (variété sélectionnée par son goût et sa couleur) et la face de caractère d'un sarrazin, c'est ce qui lui donnera son croquant à la mie onctueuse et son goût unique. En pavé ou en baguettes, il accompagnera vos tartines beurrés ou vos charcuteries et fromages.

MIX PAIN TOURNESOL : mélange de farines de blé et seigle et avec ses délicieuses graines de tournesol riches en vitamines et sels minéraux. Ce sera l'allié tonus pour vos tartines du matin !

Graines de tournesol :

Elles possèdent de nombreuses propriétés nutritives : minéraux, protéines, anti-oxydant et fibres...

Egalement sources de vitamines (A, B, D et E), elles permettent de lutter contre le vieillissement et de réduire le taux de cholestérol.

De plus, prises en collation, elles fournissent de « bonnes graisses » (acide gras polyinsaturés) nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme.

→ **Disponible en magasin sur demande**

Le Quinoa :

→ Le Quinoa est une petite graine cultivée principalement en Amérique du Sud connue sous le nom de « petit riz du PEROU ».

→ La farine de Quinoa a un goût légèrement amer mais une agréable saveur de noisette.

→ Elle est très digeste mais aussi très riche en nutriments (haute teneur en protéines, fer, zinc et autres vitamines).

Côté cuisine :

- Il est préférable de l'utiliser en association avec d'autres farines pour masquer son goût légèrement amer. Mais attention au dosage, une demie dose de farine de quinoa suffit contre une dose de farine classique.

- Elle se marie très bien avec des ingrédients tels que le chocolat ou le café pour des préparations sucrées originales.

- Ou encore, l'associer à la poudre d'amande pour des cupcakes ou muffins par exemple.

- Enfin, vous pouvez aussi l'utiliser pour épaissir vos sauces ou vos soupes.

Comment doser ? Idées :

- Pour une pâte à crêpes typée :

→ 50% de farine de Quinoa + 50% de farine de riz

- Pour une base originale de moelleux au chocolat :

→ 20% de farine de Quinoa + 80% de courgettes râpées

- Pour un pain :

→ substitution de 20% de farine de blé par du Quinoa

Voici deux recettes pour de fabuleuses crêpes au Quinoa

Crêpes au Quinoa

- 250 g de farine de Quinoa
- 4 œufs entiers
- 25 cl de lait au choix
- 1 pincée de sel
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive

Crêpes légères au Quinoa

- 30 g de farine de Quinoa
- 30 g de farine de riz
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de rhum ou fleur d'oranger
- 15 à 20 cl de lait de soja ou de vache