





**Ferme de la Manne**  
AGRICULTRICE MEUNIÈRE

#FIÈRE D'ÊTRE PRODUCTRICE

Je transforme le blé, le seigle et le sarrasin de l'exploitation familiale en farine à l'aide d'un moulin à meule de pierre granit en un seul passage à froid. Ces farines sont riches en fibres et minéraux essentiels dans notre alimentation.



## Ferme de la Manne


Marine GUÉRINEAU


2 lieu-dit Frapuy  
45170 ATTRAY



## Contacts

 06 45 54 65 05

 [fermedelamanne@gmail.com](mailto:fermedelamanne@gmail.com)

 [fermedelamanne](https://www.instagram.com/fermedelamanne)

 [www.facebook.com/EARLGUIERINEAU](https://www.facebook.com/EARLGUIERINEAU)

## Horaires d'ouverture

Mercredi : 14h-17h30

Uniquement le 1<sup>er</sup> samedi du mois :  
10h-12h



Centre-Val de Loire  
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2021



Découvrez nos adhérents et leurs produits :

 [www.cducentre.com](http://www.cducentre.com)



## NOS PRODUITS



### Les farines / Farine de blé T80, T110 et T150

**Pour pain, crêpes, pâtisseries, sauces.** Il s'agit de votre farine indispensable dans votre cuisine. Elle s'adapte à toutes les cuissons et se mélange sans grumeaux. Pour conserver vos farines, vous pouvez les mettre dans un bocal ou une boîte hermétique et les stocker au réfrigérateur.

 **Disponibilité Toute l'année**  
Label : HVE niveau 3



### Les farines / Farine de seigle

**Pour pain d'épices, pain de campagne et pâtisserie.** Il s'agit d'une farine avec un faible indice glycémique. Elle est moins riche en gluten que la farine de blé. Pour conserver vos farines, vous pouvez les mettre dans un bocal ou une boîte hermétique et les stocker au réfrigérateur.

 **Disponibilité Toute l'année**  
Label : HVE niveau 3



### Les farines / Farine de sarrasin

**Pour galette, crêpes et autres pâtisseries.** Peut contenir des traces de blé (GLUTEN). Aussi connue sous le nom de blé noir, la farine de sarrasin est idéale pour les pâtisseries. Dépourvue de gluten elle n'est donc pas panifiable. Pour conserver vos farines, vous pouvez les mettre dans un bocal ou une boîte hermétique et les stocker au réfrigérateur.

 **Disponibilité Toute l'année**  
Label : HVE niveau 3



### Préparation gâteau

**Préparation gâteau pour réaliser des cookies, muffins, madeleines, sablés ou moelleux au chocolat.** Il faut y ajouter

les produits frais tels que le beurre et les œufs. Une notice d'utilisation est fournie avec le produit ainsi que des astuces de cuisine. Pâtissez, enfournez et dégustez ! Composé de ma farine et du sucre provenant de nos betteraves.

 **Disponibilité Toute l'année**

 Retrouvez l'intégralité de nos produits sur [www.cducentre.com](http://www.cducentre.com)

## OÙ NOUS RETROUVER



### Moyennes et Grandes surfaces

Super U et Carrefour express,  
45170 Neuville-aux-Bois

Carrefour Market,  
45300 Dadonville

Chez pépère,  
45170 Aschères-le-Marché

La ferme de la poste aux chevaux,  
45520 Chevilly

Les casiers de la petite beauce,  
41240 Tripleville

Les petites cocottes d'Edith,  
91580 Chauffour-lès-Étréchy

### Magasins spécialisés

Office de Tourisme du Grand  
Pithiverais, 45300 Pithiviers

Comptoir de Claire,  
45300 Pithiviers

Les Jardins de Beauce,  
45480 Charmont-en-Beauce

Ferme de la volière, 45520 Gidy

Ferme de Laveau,  
77167 Fay les Nemours


Au grenier de Marie et Anaïs,  
45160 Olivet

Covifruit, 45160 Olivet

Au comptoir de Gy,  
18110 Saint-Eloy-de-Gy

Maison Grassi, 91650 Breuillet

### Web

 [www.monpanierdupithiverais.fr](http://www.monpanierdupithiverais.fr)

