



#FIERE D'ETRE PRODUCTRICE



**La Ferme
de la Manne**
AGRICULTRICE MEUNIÈRE



Je transforme le blé, le seigle et le sarrasin cultivés sur l'exploitation familiale en farine à l'aide d'un moulin. Je propose mes farines riches en fibres et minéraux essentiels dans notre alimentation, mais également des produits complémentaires comme mes préparations gâteaux, réalisés avec mes farines, le sucre de notre coopérative ainsi que des biscuits prêts à déguster. Je propose également des visites pédagogiques pour les enfants et/ou adultes.

La Ferme de la Manne

Marine GUÉRINEAU

2 lieu-dit Frapuy
45170 ATTRAY



Contacts

- 06 45 54 65 05
- fermedelamanne@gmail.com
- www.fermedelamanne.fr
- [fermedelamanne](https://www.instagram.com/fermedelamanne)
- [La-Ferme-de-la-Manne](https://www.facebook.com/La-Ferme-de-la-Manne)

Horaires d'ouverture

Mercredi : 14h-17h30
Uniquement le 1^{er} samedi du mois :
10h-12h



Centre-Val de Loire
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2024

Découvrez nos adhérents et leurs produits :
 www.cducentre.com



NOS PRODUITS



Farine de blé T80, T110 et T150



Pour pain, crêpes, pâtisseries, sauces. Farine indispensable en cuisine. Elle s'adapte à toutes les cuissons et se mélange sans grumeaux. Conservation au réfrigérateur. Conditionnement : 1kg ou 5kg.



Farine de seigle



Pour pain d'épices, pain de campagne et pâtisserie. Farine à indice glycémique faible. Elle est moins riche en gluten que la farine de blé. Conservation au réfrigérateur. Conditionnement : 1kg ou 5kg.



Farine de sarrasin



Pour galette, crêpes et autres pâtisseries. Peut contenir des traces de blé (GLUTEN). La farine de sarrasin ou blé noir est idéale pour la pâtisserie. Dépourvue de gluten, elle n'est donc pas panifiable. Conservation au réfrigérateur. Conditionnement : 500g ou 5kg.



Préparations gâteaux

Préparation gâteau pour réaliser des cookies, muffins, madeleines, sablés, crêpes, pain d'épices, ou moelleux au chocolat. Ajoutez les produits frais. Pâtissez, enfournez et dégustez ! Confectionné avec ma farine et le sucre de mes betteraves.



Biscuits cookies ou sablés

D'après la recette originale des préparations gâteaux. Le beurre et les œufs sont rajoutés par l'Atelier Maxime, biscuitier. Un goût unique et authentique.

OÙ NOUS RETROUVER



Moyennes et Grandes surfaces

Super U et Carrefour express,
(45) Neuville-aux-Bois
Carrefour Market, (45) Dadonville
Carrefour contact (45)
Bazoches-les-Gallerandes

Magasins spécialisés, épicerie, boutiques de producteurs

Office de Tourisme du Grand
Pithiverais et Comptoir
de Claire, (45) Pithiviers
Chez pépère
et Les Casiers de Bel Air,
(45) Aschères-le-Marché
Les Jardins de Beauce,
(45) Charmont-en-Beauce
Ferme de la volière, (45) Gidy
Ferme de Laveau,
(77) Fay les Nemours
Maison Grassi, (91) Breuillet
Les petites cocottes d'Edith,
(91) Chauffour-lès-Étréchy
La ferme de la poste
aux chevaux, (45) Chevilly
Les Jardins de l'Étoile, (45) Venneçy
Huilerie Laluque, (45)
Bazoches-les-Gallerandes
Le P'tit Marché d'Alex, (28)
Barmainville
Gamm vert, (45) Ladon et Tavers
La boutique Sainte-Marie, (45)
Sully-sur-Loire



Retrouvez l'intégralité de nos produits
sur www.cducentre.com

