



FARINE D'ÉPEAUTRE

Jean-Pierre Cloteau a repris en 1975 l'exploitation familiale laitière située à **Bain de Bretagne (35)** et a opéré un passage à l'agriculture biologique en 1995. Au fil des années la production laitière a laissé place à une **production céréalière**.

Pour plus d'autonomie, la transformation des produits est aujourd'hui réalisée **sur place, en famille**, de façon totalement artisanale et valorisée en circuits courts ; les farines de blés, épeautre et sarrasin sont moulues **à la meule de pierre** traditionnelle.

Les huiles de tournesol, colza, lin et cameline **sont vierges et de première pression à froid**. Les graines sont triées puis décortiquées et pour certaines torrifiées à la ferme.

Ingrédients : farine d'**épeautre** *

* ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Allergènes notés en **gras**.



FR-BIO-10
Agriculture FRANCE

www.terralibra.fr

Famille Cloteau - Bretagne



Terra Libra - 5 rue des Vanniers - 35830 Betton - 02 99 37 14 00