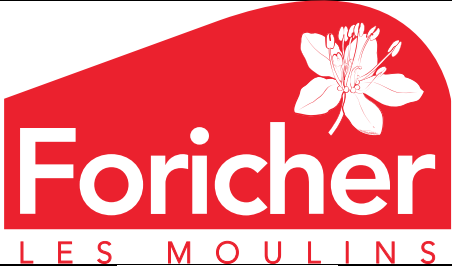







LISTE OFFICIELLE - REFERENCES

LABORATOIRE NATIONAL DE LA BOULANGERIE PATISSERIE ®

ENTREPRISE	CONTACT	REFERENCES
	<u>Lesaffre</u> 137 Rue Gabriel Péri, 59700 Marcq-en-Barœul Tel : 03 20 81 61 00	- <u>Crème de Levain</u> Seigle (5 L) - <u>Crème de Levain</u> Épeautre (5 L)
	<u>Moulin Maury</u> 8 Bis La Rivière, 81540 Sorèze Tel : 05 63 74 28 37	- <u>Farine de Tradition</u> (25 kg) - <u>Farine Courante :</u> Saveur Froment (25 kg)
	<u>Minoterie Capron</u> 23 route de la Chapelle 76730 Brachy Tel : 02 35 85 36 31	- <u>Farine de Tradition :</u> La Moisson Normande (25 kg)
	<u>Moulins Rioux</u> 5 rue de Normandie 53250 Neuilly le Verdun Tel : 02 43 03 86 52	- <u>Farine de fleurage à faible Indice de Pulvérencence :</u> Farine de fleurage à faible volatilité (25kg)

	<p><u>Foricher Moulin des Gaults</u> Moulin des Gaults, 45500 Poilly-Lez-Gien Tel : 02 38 67 02 63</p>	<p>- <u>Farine de fleurage à faible Indice de Pulvéulence :</u> Farine « A vos souhaits » (25 kg)</p>
	<p><u>Moulin Céard</u> Hameau, N°115 Route du Moulin, Pied de Côte, 05200 Saint-André-d'Embrun Tel : 04 92 43 05 05</p>	<p>- <u>Farine de fleurage à faible Indice de Pulvéulence :</u> Farine « FIP » (25 kg)</p>
	<p><u>Pharaon</u> 1 Rue des 9 Bonniers, 59178 Brillon Tel : 03 27 09 11 11</p>	<p>- <u>Aspirateur à faible émission de poussières de farine :</u> MTL202DS ANT M pour les professionnels de la boulangerie.</p>
	<p><u>WAICO</u> (Vitella est une marque du Waico Group) Via Scotte, 1 36033 Isola Vicentina (VI) Italy Tél : +39 0445 1716598</p>	<p>- <u>Diviseuse à Faible émission de poussières de farine</u> Diviseuse automatique Diviseuse semi-automatique Diviseuse bouleuse</p>

Pour connaître le type de contrôle et la fréquence ainsi que les garanties apportées par la présence de cette marque, contacter le LEMPA :

labo@lempa.org / 02 35 58 17 75