



**Maison Eddy SERONVALLE**

rue Albert 1er, 5 - 4042 LIERS

Tél : 04/278 52 62 [www.maisonseronvalle.be](http://www.maisonseronvalle.be)

**Liste des prix des farines panifiables ainsi que leurs caractéristiques.**

***Ces prix sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer en raison du marché.***

<b>Anciennes céréales</b>	58.50€/25kg	26.00€/10kg	14.95€/5kg	3.50€/1kg	Pains gris clair. Epeautre, quinoa, teff, seigle, avoine, orge, sarrasin, millet, maïs.
<b>Appauvri en glucides</b>	62.90€/25kg	29.00€/10kg	16.45€/5kg	3.90€/1kg	Pains gris clair multi-céréales et graines. Contient environ 40% moins de glucides assimilables que du pain blanc.
<b>Bignou</b>	30.75€/25kg	13.90€/10kg	7.85€/5kg	1.85€/1kg	Pains gris clair de campagne. Fine mouture. Levain. Farines blanche de froment et seigle.
<b>Blanche de froment</b>	19.95€/25kg	9.95€/10kg	5.95€/5kg	1.30€/1kg	Pains blancs. Fine mouture boulangerie et pâte à pizza. Farine de froment T65.
<b>Campagnard</b>	28.95€/25kg	13.55€/10kg	7.70€/5kg	1.80€/1kg	Pains blancs de campagne. Levain. Farine de froment et de seigle.
<b>Campus</b>	44.90€/25kg	19.90€/10kg	11.75€/5kg	2.80€/1kg	Pains clairs. Fine mouture avec morceaux. Ω 3-6. Farines de froment et seigle. Granulés de soja. Feuilles d'ortie. Graines de citrouille et lin.
<b>Céréform-Procorn</b>	34.95€/25kg	16.30€/10kg	8.75€/5kg	2.00€/1kg	Pains gris foncé. Grosse mouture avec morceaux. Ω 3-6. Farines de froment blanche et intégrale. Flocons de blé, soja et seigle. Graines de tournesol et lin. Maïs soufflé.
<b>Chasseur</b>	32.40€/25kg	14.95€/10kg	8.50€/5kg	2.00€/1kg	Pains gris. Fine mouture avec morceaux. Ω 3-6. Levain. Farines blanche de froment et de seigle. Granulés et son de soja.

<b>Cérestine gris-Rustique</b>	27.95€/25kg	12.35€/10kg	6.60€/5kg	1.50€/1kg	Pains gris. Fine mouture. Farines de froment et seigle.
<b>Ciabatta</b>	28.6€/25kg	12.70€/10kg	7.45€/5kg	1.75€/1kg	Pains blancs aérés. Fine mouture. Farines de froment, seigle et soja.
<b>Crunchy</b>	42.35€/25kg	19.55€/10kg	11.10€/5kg	2.60€/1kg	Pain multicéréales ferme et croustillant. Farine de blé, seigle, maïs, épeautre et soja avec graines de lin, millet rouge et jaune, graines de tournesol et graines de citrouille
<b>Dolmen</b>	31.90€/25kg	14.70€/10kg	7.90€/5kg	1.80€/1kg	Pains très foncés. Grosse mouture avec morceaux. Ω 3-6. Farines de froment et seigle. Flocons de seigle. Levain de seigle. Graines de tournesol, lin.
<b>Epeautre blanche</b>	34.4€/25kg	14.95€/10kg	7.95€/5kg	1.95€/1kg	Pains blancs. Fine mouture. Farine d'épeautre.
<b>Epeautre grise</b>	31.85€/25kg	14.70€/10kg	7.90€/5kg	1.80€/1kg	Pains gris clair. Fine mouture avec morceaux. Farines d'épeautre, blanche et intégrale de froment. Flocons de blé.
<b>Epeautre intégrale</b>	30.50€/25kg	14.25€/10kg	7.65€/5kg	1.75€/1kg	Pains gris foncé. Grosse mouture. Farine d'épeautre intégrale.
<b>Fine fleur</b>	32.90€/25kg	16.90€/10kg	9.90€/5kg	2.40€/1kg	Pains clairs. Fine mouture. Farines de froment et seigle.
<b>Fjord</b>	47.65€/25kg	22,00€/10kg	12.50€/5kg	2.95€/1kg	Pains très foncés multicéréales. Avec épices, graines de tournesol, de soja et de lin.
<b>Forestier-Boscus</b>	33.25€/25kg	16.75€/10kg	9.5€/5kg	2.25€/1kg	Pains très foncés. Fine mouture avec morceaux. Ω 3-6. Contient du sel iodé. Farines de froment et seigle. Granulés de soja. Flocons d'avoine et maïs. Graines de tournesol, lin et millet.
<b>Gluten pur</b>	64.40€/25kg	32.15€/10kg	16.70€/5kg	3.80€/1kg	Sert à alléger le pain. Le gluten est la partie protéique du blé.
<b>Grandmaman</b>	28.7€/25kg	12.75€/10kg	7.45€/5kg	1.75€/1kg	Pains clairs. Fine mouture. Farines de froment, épeautre et seigle.

<b>Gris</b>	11.85€/10kg 6.50€/5kg 1.50€/1kg
Pains gris clair. Fine mouture. Farines de froment et seigle avec du son de blé.	
<b>Intégrale-Volca</b>	19.95€/25kg 9.95€/10kg 5.95€/5kg 1.30€/1kg
Pains gris foncé. Fine mouture. Farine de froment intégrale avec du son de blé T150.	
<b>Linéa-Silhouette</b>	26.85€/25kg 12.50€/10kg 6.75€/5kg 1.55€/1kg
Pains gris. Grosse mouture. Farines intégrales de froment et seigle. Flocons de blé.	
<b>Maïs</b>	29.95€/20kg 16.95€/10kg 8.95€/5kg 2.15€/1kg
Pains clairs. Fine mouture. Ω 6. Farines de froment et maïs avec granulés de soja. Semoule de maïs soufflé. Épices et herbes. Graines de tournesol.	
<b>Maltinut</b>	68.50€/25kg 30.45€/10kg 17.80€/5kg 4.00€/1kg
Pains gris foncés. Ω 3-6. Fine mouture avec morceaux. Farines de froment, seigle et soja. Flocons de blé. Noix.	
<b>Masai</b>	104.60€/25kg 48.30€/10kg 27.40€/5kg 6.90€/1kg
Pains très foncés. Fine mouture avec morceaux. Prémix à mélanger (Masai 330g - Blanche 670g). Farines de froment, seigle, orge et soja. Granulés de soja, flocons d'orge. Graines de millet, citrouille, tournesol et lin.	
<b>Maya</b>	42.50€/25kg 19.60€/10kg 11.45€/5kg 2.60€/1kg
Pains clairs. Ω 3-6. Fine mouture avec morceaux. Farines de froment et soja. Son de soja. Graines de tournesol, sésame et lin.	
<b>Millénaire</b>	19.95€/25kg 9.95€/10kg 5.95€/5kg 1.30€/1kg
Pains gris clair. Fine mouture. Farines blanche et intégrale de froment avec du son de blé.	
<b>Multiplus</b>	29.40€/25kg 13.95€/10kg 7.35€/5kg 1.70€/1kg
Pains gris foncé multicéréales. Grosse mouture avec morceaux. Ω 3-6. Farines de froment, seigle intégrale, sarrasin, orge, avoine, riz et épeautre. Soja soufflé. Graines de tournesol, lin et sésame.	
<b>Nia</b>	36.70€/25kg 16.30€/10kg 9.50€/5kg 2.20€/1kg
Pains très foncés. Fine mouture avec morceaux. Ω 3-6. Farines de froment et seigle. Flocons de maïs et granulés de soja. Germe de	

blé. Graines de tournesol et lin.				
<b>Oméga 3</b>	54.45€/25kg	24.20€/10kg	14.15€/5kg	3.25€/1kg
Pains gris clair. Fine mouture avec morceaux. Ω 3-6. Contient du sel iodé. Farines de froment et soja. Riche portion en son d'avoine et graines de lin.				
<b>Pistolet-Croc</b>	24.95€/25kg	11.70€/10kg	6.25€/5kg	1.45€/1kg
Pains blancs: baguettes et miches. Fine mouture. Farine de froment.				
<b>Pizza</b>	46.40€/25kg	20.75€/10kg	11.15€/5kg	2.55€/1kg
Préparation culinaire : pâte à pizza. Fine mouture. Contient du Sel. Farine de froment.				
<b>Polenta</b>	27€/25kg	13.75€/10kg	7.80€/5kg	2.30€/1kg
Préparations culinaires et galettes. Semoule de maïs.				
<b>Protection</b>	42.70€/25kg	18.95€/10kg	10.95€/5kg	2.55€/1kg
Pains gris foncé. Fine mouture avec morceaux. Ω 3-6. Contient du sel iodé. Pour le cœur. Farines de froment, soja, seigle et de graines de raisin. Granulés de soja, semoule de maïs. Inuline.				
<b>Quinoa Mix</b>	110.65€/25kg	49.95€/10kg	26.55€/5kg	5.95€/1kg
Farine de froment, graines de potiron, sésame, quinoa, psillum, tournesol, pavot, ... Prémix à mélanger (Quinoa 500g - Blanche 500g).				
<b>Sans gluten</b>	48.65€/10kg	25.95€/5kg	5.95€/1kg	
Pains blancs. Fine mouture. Contient du Sel. Pour personnes cœliaques. Farine de sarrasin. Amidon de blé. Sucre, graisses végétales, inuline, celluloses modifiées et sel.				
<b>Sans gluten Dark</b> *sur commande*				54€/12.5kg
Pains foncé aux graines. Contient du Sel.				
<b>Sans gluten Multi</b> *sur commande*				54€/12.5kg
Pains gris aux graines. Contient du Sel.				
<b>Sarrazin</b>	34.70€/10kg	19.95€/5kg	4.65€/1kg	2.90€/500g
Préparations culinaires: bouquettes et galettes. Grosse mouture. Farine de sarrasin (fleur de blé noir).				
<b>Seigle</b>	29.85€/25kg	13.30€/10kg	7.75€/5kg	1.80€/1kg
Pains gris. Farine de blé et de seigle				

<b>Seigle intégrale</b>	21.90€/25kg	9.95€/10kg	5.95€/5kg	1.30€/1kg	Pains gris foncé. Fine mouture. Farine à mélanger (Seigle 500g - Blanche 500g). Farine intégrale de seigle.
<b>Semoule de blé dur</b>	43.60€/25kg	19.40€/10kg	11.30€/5kg	2.60€/1kg	Préparation culinaire : pâtes. Semoule de blé dur.
<b>7 céréales</b>	28.85€/25kg	12.95€/10kg	6.95€/5kg	1.55€/1kg	Pains gris multicéréales. Fine mouture. Farines de froment, seigle intégrale, sarrasin, orge, avoine, riz et épeautre. Son de blé.
<b>Sherpa</b>	80.75€/25kg	37.30€/10kg	21.20€/5kg	4.95€/1kg	Pains clairs. Fine mouture avec morceaux. Ω 3-6. Prémix à mélanger (Sherpa 300g - Blanche 700g). Farines de froment et soja. Graines de tournesol, sésame, lin et millet.
<b>6 céréales</b>	28.85€/25kg	12.95€/10kg	6.95€/5kg	1.55€/1kg	Pains gris multicéréales. Grosse mouture. Farines blanche et intégrale de froment, seigle, sarrasin, orge, avoine, riz et épeautre. Flocons de blé.
<b>6+4 céréales-Vésuve</b>	30.90€/25kg	13.95€/10kg	7.50€/5kg	1.70€/1kg	Pains gris multicéréales. Grosse mouture avec morceaux. Ω 3-6. Farines de froment, seigle, sarrasin, orge, avoine, riz et épeautre. Flocons d'avoine et seigle. Soja soufflé. Graines de tournesol, sésame, lin et millet.
<b>Solare</b>	35.00€/25kg	15.60€/10kg	9.40€/5kg	2.10€/1kg	Pains clairs. Fine mouture avec morceaux. Pain multi-céréales enrichi de graines de soja et de tournesol.
<b>Sons d'avoine</b>	32.70€/25kg	14.55€/10kg	8.50€/5kg	1.95€/1kg	Pains gris. Mélange partiellement intégral (70%) contenant de la farine de froment, des sons d'avoine et des germes de blé.
<b>Synergie</b>	83.15€/25kg	37.25€/10kg	19.95€/5kg	4.55€/1kg	Pains gris multicéréales. Contient du sel iodé. Farine d'épeautre. Epeautre et seigle complets concassés. Graines de lin, potiron et tournesol.
<b>Talmière</b>	46.95€/25kg	21.05€/10kg	11.30€/5kg	2.55€/1kg	Pains clairs. Fine mouture. Convient pour des baguettes spéciales. Farines de froment, éclats de miel, pavot, tournesol, sésame et lin.

**Tradition Française** 22.55€/25kg 10.00€/10kg 5.95€/5kg .35€/1kg  
Farine type 65 pour la fabrication de véritables pains blancs français : baguettes, couronnes, épis... Fine mouture. Farine de froment.

## Farines biologiques

**BIO Baguette** 27.90€/25kg 12.50€/10kg 6.60€/5kg 1.50€/1kg  
Pains ou baguettes. Fine mouture. BIO. Farines de blé et d'orge toasté.

**BIO Bouquet** 48.40€/25kg 21.65€/10kg 11.50€/5kg 2.65€/1kg  
Pains gris. Fine mouture. BIO. Farines de froment, épeautre et seigle. Graines de lin, potiron, sésame et tournesol.

**BIO Châtaignes** 14.95€/500g  
Pains gris. Fine mouture. BIO. Farine de châtaignes. Utilisable en pâtisserie. Farine à mélanger (Châtaignes 300g - Froment ou épeautre 700g)

**BIO Épeautre blanche** 67.60€/25kg 30.35€/10kg 15.95€/5kg 3.75€/1kg  
Pains blancs. Fine mouture. BIO. Farine blanche d'épeautre.

**BIO Épeautre crème** 66.15€/25kg 29.90€/10kg 15.90€/5kg 3.60€/1kg  
Pains gris clair. Fine mouture. BIO. Farine d'épeautre T80.

**BIO Épeautre intégrale** 62.95€/25kg 28.20€/10kg 15.15€/5kg 3.45€/1kg  
Pains gris. Fine mouture. BIO. Farine d'épeautre intégrale.

**BIO Forêt noire** 56.25€/25kg 24.65€/10kg 13.20€/5kg 3€/1kg  
Pains très foncés. Fine mouture sur pierre avec morceaux. BIO. Ω 3  
Farines de froment, épeautre et seigle. Flocons d'avoine. Graines de tournesol, lin, potiron.

**BIO Froment blanche** 29.95€/25kg 13.95€/10kg 7.50€/5kg 1.75€/1kg  
Pains blancs. Fine mouture. BIO. Farine de froment T65 Pains gris clair. Fine mouture. Farines blanche et intégrale de froment avec du son de blé.

**BIO Froment crème** 37.15€/25kg 16.75€/10kg 8.70€/5kg 2€/1kg  
Pains campagne. Mouture sur pierre. BIO. Farine de froment T65

**BIO Froment intégrale** 36.80€/25kg 16.60€/10kg 8.60€/5kg 1.95€/1kg  
Pains gris foncés. Fine mouture. BIO. Farine de froment intégrale.

<b>BIO Orge mondé</b>	1.95€/500g
<b>BIO Pain de la vie</b>	56.25€/25kg 24.65€/10kg 13.20€/5kg 3€/1kg
Pains gris clair. Fine mouture avec morceaux. BIO. Ω 3-6. Farines de froment, seigle, épeautre, quinoa et kamut. Flocons d'avoine. Graines de tournesol, potiron et lin.	
<b>BIO Pain fermier</b>	41.75€/25kg 18.70€/10kg 9.95€/5kg 2.30€/1kg
Pain bis. Fine mouture. BIO. Farine de froment, d'épeautre et de seigle	
<b>BIO Petit épeautre complet</b>	3.95€/500g
Farine obtenue à partir du grain complet, permet de réaliser des pains, crêpes, gaufres, biscuits et pâtes à tarte.	
<b>BIO Pois chiches</b>	3.20€/500g
Gallettes. Fine mouture. BIO. Farine de pois chiches. Utilisable en pâtisserie	
<b>BIO Quinoa</b>	5.75€/500g
Fine mouture. BIO. Farine de quinoa équitable. Utilisable en pâtisserie.	
<b>BIO Riz complète</b>	3.20€/500g
Gallettes. Fine mouture. BIO. Farine de riz complet. Utilisable en pâtisserie	
<b>BIO Seigle</b>	34.10€/25kg 15.30€/10kg 8.20€/5kg 1.90€/1kg
Pain crème. Fine mouture. BIO. Farine de seigle T85	
<h2>Farines pâtisseries</h2>	
<b>Beignet</b>	65.50€/20kg 37.80€/10kg 20.90€/5kg 4.90€/1kg
Pâtisserie : beignets, croustillons, boules de Berlin... Farines de froment et soja. OEuf et beurre en poudre, sucre, sel et vanille.	
<b>Biscovit</b>	52.50€/20kg 27.95€/10kg 14.90€/5kg 3.40€/1kg
Pâtisserie : génoises, savoies et roulades. Farine de froment. Amidon de blé. Produits laitiers secs, sucre, sel et vanille.	
<b>Briofine</b>	72.00€/20kg 39.90€/10kg 22.90€/5kg 5.60€/1kg
Pâtisserie : viennoiseries au beurre et aux oeufs. Farine de froment. Poudre d'oeuf (15%), poudre de beurre (16%), sucre et sel.	

<b>Briovit</b>	36.30€/20kg 19.90€/10kg 10.75€/5kg 2.55€/1kg
Pâtisserie : cramiques, sandwiches, brioches, miches molles... Farines de froment et soja. Produits laitiers secs, sucre et sel.	
<b>Brownies</b>	5.95€/500g
Mix au chocolat pour brownies	
<b>Cake caramel</b>	5.95€/500g
Mix pour cake au caramel	
<b>Cake citron</b>	5.95€/500g
Mix pour cake au citron	
<b>Cake fruits rouges</b>	5.95€/500g
Mix pour cake aux fruits rouges	
<b>Cake pommes-cannelle</b>	5.95€/500g
Mix pour cake aux pommes et cannelle	
<b>Cookies</b>	5.95€/500g
Mix pour cookies ou fond de tarte	
<b>Fermentante Impérial</b>	1.80€/1.1kg
Spéciale pâtisserie. Fine mouture. Farine de blé, poudre à lever, sel.	
<b>Frangipane</b>	54.95€/15kg 23.95€/5kg 5.65€/1kg
Pâtisserie : galette des rois et gâteaux. Farines de froment et riz. Poudre de lait écrémé, amandes, sucre et sel.	
<b>Gaufres de Liège</b>	5.95€/1kg
Mix pour gaufres de Liège	
<b>Macaron</b>	6.50€/500g
Mix pour macarons	
<b>Pain d'épices</b>	6.95€/1kg
Mix pour pain d'épices	
<b>Spéculoos Mix</b>	9.95€/paquet
Kit pour spéculoos (farines, cassonade, amandes, levure, épices, bicarbonate de soude)	
<b>Suprême</b>	19.95€/25kg 9.95€/10kg 5.95€/5kg 1.40€/1kg
Spéciale pâtisserie. Fine mouture. Farine de froment tamisée.	
<b>WienerCake</b>	44.25€/15kg 18.60€/5kg 4.40€/1kg
Mélange prêt à l'emploi pour réaliser de manière simple et rapide de savoureux cakes.	



Ω 3 : Oméga 3

Ω 6 : Oméga 6

Ω 3-6 : Oméga 3-6

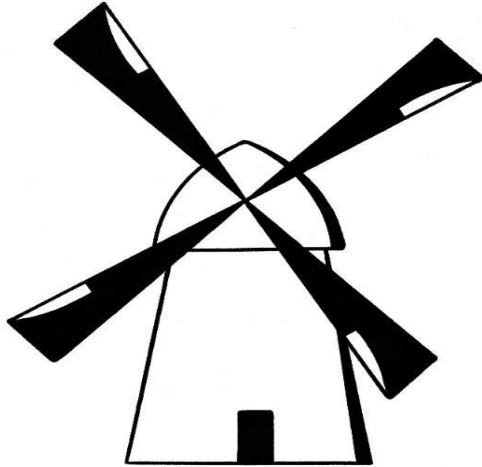
Inuline: sucre produit naturellement par de nombreuses plantes.

<b>Levure fraîche Royale</b>	1.65€/500g	0.25€/42g
<b>Levure sèche Bruggeman</b>	3.90€/500g	1.80€/125g 1.85€/5x11g

<b>Abricots secs non soufrés bio</b>	4.75€/200g
<b>Agar-agar bio</b>	5.65€/50g
<b>Amandes broyées</b>	16.95€/1kg 9.95€/500g 5.25€/200g
<b>Amandes broyées bio</b>	3.50€/100g
<b>Amandes brunes bio</b>	5.65€/200g
<b>Amandes effilées</b>	17.90€/1kg 10.95€/500g 6.95€/250g
<b>Amandes effilées bio</b>	2.95€/75g
<b>Amandes émondées</b>	16.95€/1kg 9.90€/500g 5.95€/250g
<b>Avoine floconnée</b>	2.50€/1kg 1.70€/500g 1€/250g
<b>Bicarbonate de soude</b>	2.95€/500g
<b>Chia bio</b>	6.40€/250g
<b>Chocolat en bâtonnets</b>	2.50€/20pcs
<b>Chocolat gouttes</b>	10.75€/1kg 6.35€/500g 3.15€/200g
<b>Coco râpé</b>	7.55€/1kg 4.90€/500g 1.95€/100g
<b>Crème pâtissière</b>	5.70€/1kg
<b>Lin bio</b>	1.80€/250g
<b>Lin brun</b>	5.85€/5kg 1.95€/1kg 1.25€/500g
<b>Fécule de maïs (Maizena)</b>	1.99€/1kg
<b>Fécule de pommes de terre</b>	2.95€/1kg
<b>Graines de courge bio</b>	6.65€/250g
<b>Graines de courge/potiron</b>	10.95€/1kg 6.90€/500g
<b>Millet</b>	11.30€/5kg 2.95€/1kg 1.90€/500g
<b>Mix decor</b>	4.50€/1kg 2.95€/500g .95€/250g
<b>Noisette</b>	6.10€/250g
<b>Orge perlé bio</b>	2.35€/500g
<b>Pavot bleu bio</b>	4.65€/250g
<b>Pavot bleu</b>	4.95€/1kg 3€/500g
<b>Pignons de pin bio</b>	12.85€/150g

<b>Quinoa bio</b>			5.15€/500g
<b>Raisins secs</b>	7.50€/1kg	4.50€/500g	2.50€/200g
<b>Sésame blond bio</b>			2.40€/250g
<b>Sésame brut</b>	4.95€/1kg	2.95€/500g	1.75€/250g
<b>Sésame pelé</b>	5.30€/1kg	3€/500g	1.75€/250g
<b>Sirop de glucose</b>			4.95€/1kg
<b>Son d'avoine bio</b>			2.95€/500g 1.70€/250g
<b>Son de blé</b>	1.75€/1kg	1€/500g	0.70€/250g
<b>Sucre cassonade extra foncée</b>	19.95€/10kg	2.95€/1kg	1.95€/500g
<b>Sucre impalpable</b>			3.95€/2kg 1.60€/500g
<b>Sucre perlé</b>	23.15€/10kg	2.75€/1kg	1.75€/500g
<b>Tournesol pelé bio</b>			1.85€/250g
<b>Tournesol pelé</b>	14.50€/5kg	3.90€/1kg	2.25€/500g
<b>Vanille en bâton</b>			14.90€/4pce 4.30€/1pce





**Alimentation - Jardinerie - Animalerie – Combustibles**

