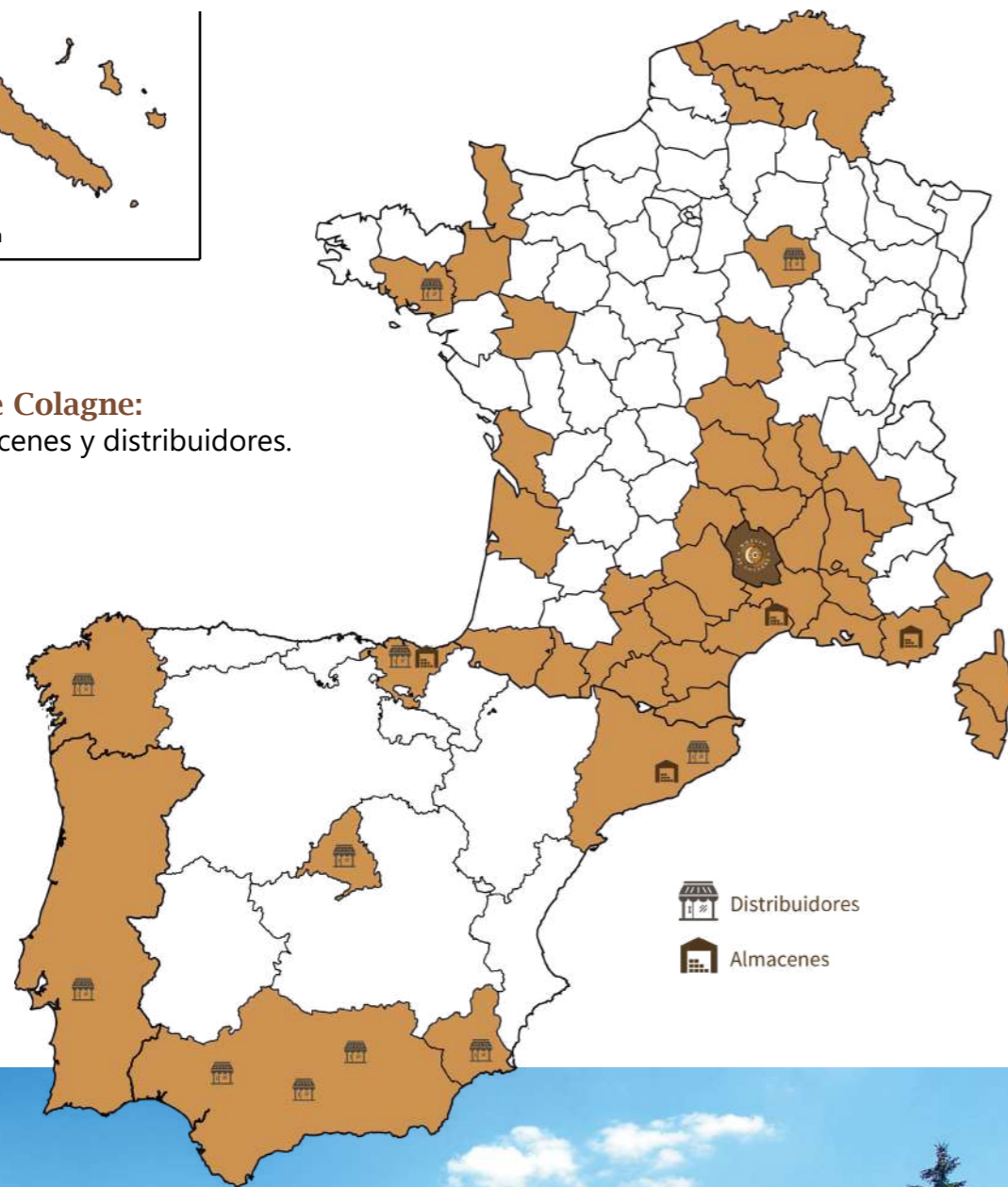




La red de Moulin de Colagne:
Puntos de venta, almacenes y distribuidores.



SAS MINOTERIE DE COLAGNE
48100 CHIRAC | FRANCE
www.moulindecolagne.fr
E-mail : contact@moulindecolagne.fr
Tél. : 0033.4.66.32.70.03



8 siglos de historia
Harina orgánica y convencional con respeto por la tradición



**NUESTRA EXPERIENCIA
A SU SERVICIO**

Moulin de Colagne : nuestra historia, nuestros valores

En 1677, el Señor CAHUZAC, cónsul de CHIRAC, declaró que de todos los puentes de la diócesis, el que cruzaba el Colagne en Chirac era uno de los más importantes para el comercio y que era el trayecto habitual entre Languedoc y Auvernia.

Desde entonces, ha recorrido un largo camino y se han sucedido numerosos propietarios para ayudarlo a desarrollarse y convertirse en lo que se ha convertido hoy. Ya en 1261, hallamos rastros del molino durante una transacción entre el rey de Aragón y el rey de Francia.

Desde 1917, en la familia CONSTANS la tradición se perpetúa mediante la combinación de técnicas modernas y conocimientos ancestrales.

Es con esta riqueza de patrimonio industrial que funciona Moulin de Colagne.

Las muelas de la Ferté-sous-Jouarre se consideran las mejores muelas del mundo. Exportadas a nivel mundial, dieron origen a la harina sin residuos de piedra, de muy alta calidad y excelente para moler.

En 2018 se construyó un nuevo molino, también dotado del sistema Soder.

Nuestros valores :

- Uso exclusivo de la Muela de Sílex de la Ferté-sous-Jouarre.
- Atención particular a la integración del molino en el paisaje.
- Extensión del molino en edificios históricos, con lo cual se preserva el lugar.
- Elección de materiales de madera ecológicos.
- Uso de productos de limpieza naturales y orgánicos.

Muela de piedra de Sílex

Una herramienta que combina los conocimientos de ayer con la tecnología actual. Basada en el principio de abrasión, esta técnica permite:



- Conservar el germen de trigo en la harina.
- Mantener los nutrientes esenciales para el organismo, pero que el cuerpo no puede sintetizar, tales como los ácidos grasos esenciales, las vitaminas, las fibras, los minerales y los micronutrientes.
- Mejor índice glucémico y una hidratación mucho más alta que las harinas de cilindro de 5 a 10% en promedio.
- Mejor fermentación gracias a la presencia de germen de trigo, minerales y una mejor relación almidón-agua.
- Más almidón dañado que produce una fermentación más activa.
- Sabores característicos y mayor complejidad aromática.
- Mejor conservación del pan gracias a la materia grasa.



Sistema Soder

- Inventado por Oscar Soder, con la primera construcción en 1912.
- Permite obtener una mejor calidad de harinas.
- Mejor rendimiento.
- Desarrollo de partículas de sémola que permiten una mayor formación de almidón dañado.
- Permite una mejor absorción del agua.
- Sin calentamiento de las harinas de pasaje gracias a la fricción que casi no genera presión.



Producción orgánica



Moulin de Colagne siempre ha orientado su estrategia comercial hacia productos que responden a criterios de selección de calidad, salud y sabor con productos naturales auténticos.

Desde 1990, Moulin de Colagne ha participado en el sector orgánico para responder a las exigencias de los consumidores de hoy.



A través de nuestra imagen, también queremos promover una región, una personalidad debida a una zona que ha sabido mantener sus raíces y preservar su naturaleza.

Hoy en día, continuamos con este compromiso al desarrollar cereales locales y regionales.

Formación - Investigación - Desarrollo

Para ayudarlo en su proceso de cambio, para asesorarlo, guiarlo y apoyarlo, los representantes de ventas, demostradores y laboratorio están a su disposición para:

- Elaborar recetas.
- Estudiar pedidos específicos.
- Ofrecer capacitación en técnicas tradicionales.
- Elaborar programas de intervención (naturaleza, duración, promedio) y establecimiento de presupuestos.
- Intervenir in situ para el análisis, el ajuste del proceso y la optimización de las recetas.
- Dominar las masas madre personalizadas y adaptadas a los requerimientos de cada uno.



Calidad



- Proceso HACCP.
- Certificación FCA. (Suministro de materias primas para piensos) en diciembre de 2018.
- Certificación FSC 22000 en curso.
- Certificación biológica (AB).
- Ofrece harinas no ionizadas sin OGM.
- Trazabilidad EAN 13 y EAN 128.
- Elección de un socio logístico con certificación Qualimat «Objetivo CO2».
- Reciclaje de envoltorios por un proveedor externo local.
- Metanización de residuos.

