



Talmélia

by Alma Pro



JANUS 2022

Moulin à farine

Mélia



FABRIQUÉ
EN FRANCE

Transformez votre boulangerie en un lieu d'authenticité et d'excellence !

Avec le moulin à farine Mélia, vous faites bien plus que simplement pétrir la pâte, vous créez une expérience gustative unique pour vos clients, tout en valorisant votre artisanat.



Farines fraîches, Goûts uniques

Vous pouvez mettre en avant les farines fraîchement moulues qui révèlent le goût unique de chaque céréale.

Chaque pain devient une symphonie de saveurs, capturant l'essence pure des grains.

Créativité sans limite

En utilisant des farines fraîchement moulues, vous démultipliez votre créativité. Explorez une palette infinie de textures et de saveurs, offrant à vos clients une variété de pains qui émerveilleront leurs papilles.



Authenticité et Transparence

Communiquez fièrement auprès de vos clients sur l'authenticité de vos farines. Montrez-leur que vous utilisez des ingrédients de qualité, provenant d'une filière complète, du grain au pain. Créez ainsi un lien de confiance fort avec votre clientèle.

Puissance Aromatique

Tout comme le café, les céréales réagissent de manière spectaculaire en une farine fraîchement moulue. Les arômes sont plus intenses, offrant à vos pains une richesse olfactive incomparable.



Levains plus actifs

Les levains deviennent 4 fois plus actifs avec des farines fraîchement moulues. Cela se traduit par une meilleure fermentation et une mie aérée.

Lien Unique avec le Terroir

En incorporant des farines fraîches, vous créez un pain unique, intimement lié à son terroir. Chaque bouchée raconte l'histoire des champs, du soleil et de la passion que vous investissez dans votre métier. Tout en préservant la régularité de votre panification, vous offrez à vos clients une expérience authentique et inoubliable à chaque fois.



Avec le moulin à farine Mélia, votre boulangerie devient le temple du goût et de l'authenticité. Faites le choix de l'excellence, de la créativité et de la tradition. Transformez chaque bouchée en une expérience sensorielle et chaque client en un fidèle amateur de votre art.

**Faites du pain qui raconte une histoire.
Choisissez Moulins Mélia.**

Performance

Des débits variant jusqu'à 50 kg/h selon le moulin

Polyvalence

Il convient à tous types de céréales et légumineuses (blé, lentilles, épeautre, orge, seigle, etc.)

Sobriété énergétique

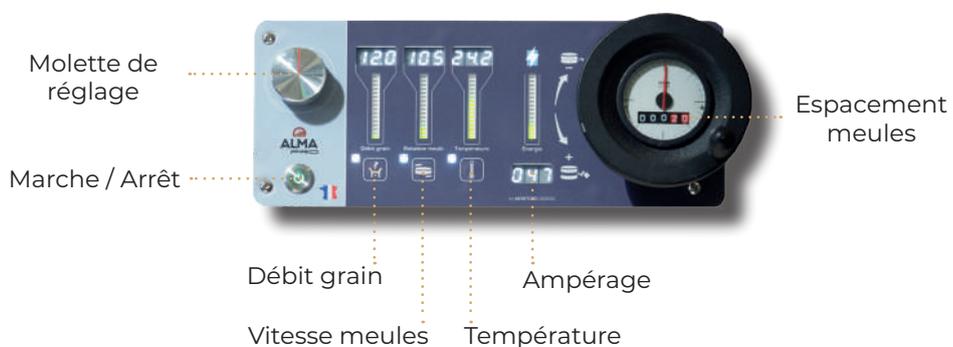
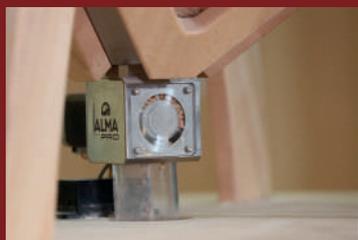
Grâce à sa transmission directe brevetée, la gamme MÉLIA a été conçue dans un esprit de sobriété énergétique.

Esthétisme & Confort sonore

- Un design alliant le bois, la pierre et l'inox sourcés en France
- La transparence du carter pour observer la mouture
- Possibilité de travailler sous le seuil des 60 dB selon la conduite

Maîtrise de la production

- Gestion de la vitesse de rotation
- Optimisation de l'échauffement des farines
- Écartement micrométrique des meules
- Aucune pression supplémentaire sur le déroulé
- Contrôle de la température réglable
- Une consigne de température pour une extraction à froid
- Gestion mesurée et brevetée du débit du grain
- Élévation de la meule précise et brevetée
- Tableau de commande ergonomique favorisant la répétabilité



Mélia 30



Mélia 50



Mélia 70

La gamme
Mélia

Contact

Talmélia

1 Rue de la Cave
26260 Saint-Donat-sur-l'Herbasse

T. +33 371 400 000

@. info@moulins-alma.pro

W. www.talmelia.com



Talmélia

by Alma Pro