

L'AMBASSADEUR

Un concentré de l'innovation Astréïa sur 1m².



ASTREÏA
L'AUTHENTIQUE MOULIN



1. COMPRENDRE LES MOULINS ASTRÉÏA

La mouture Astréïa

GERME 100% CONSERVÉ

La farine Astréïa est obtenue en un seul passage entre les meules. Elle est donc le reflet de l'intégralité du germe et de l'amande du grain de blé : gage d'une farine nutritive.



RÉGLAGE MICROMÉTRIQUE

Les moulins Astréïa sont simples, les éléments sont mécaniques, sans électronique, ils sont robustes. On y trouve deux réglages : l'écart entre les deux meules et le débit de grains.



AUCUN ÉCRASEMENT

A la différence d'un moulin à meules de pierre classique, les meules des moulins Astréïa déroulent le grain finement sans jamais l'écraser. Ce procédé permet de préserver les liaisons gluten amidon pour la panification.



QUALITÉ ET FINESSE

Vous travaillez une farine fine et de haute qualité boulangère, qui, à blé égal, vous permet de travailler des pâtes plus douces et vous offre une meilleure levée, plus d'arômes et de développement au four.



Pourquoi choisir Astréïa ?

- Pour le respect de l'invention d'André et Pierre Astrié
- Le made in France, fabrication artisanale
- La simplicité et la robustesse du moulin
- La farine haut de gamme
- Le SAV, l'accompagnement...
- Pour son concept unique, outil de différenciation, d'éducation auprès du grand public (à la fabrication de la farine et aux métiers de boulanger, meunier et paysan/céréaliériste)
- La formation sur l'utilisation du moulin, les techniques de panification en farine intégrale
- Pour que la farine obtenue soit une farine de terroir, véritable reflet de la graine écrasée
- Pour notre capacité à s'adapter à des projets atypiques et spécifiques



A close-up photograph of a metal roller, likely part of a millstone or mill, resting on a wooden surface. The roller has a serrated edge and a textured surface. The background is a blurred wooden surface.

2. LE MOULIN EN BOULANGERIE

L'Ambassadeur Astréia

anime votre boulangerie

1. Trémie de stockage du grain

- Capacité de 100kg
- Un maximum de transparence
- Vidange facilitée avec tuyau Ø60 fourni
- Arrêt du moulin si trémie vide

2. Archure

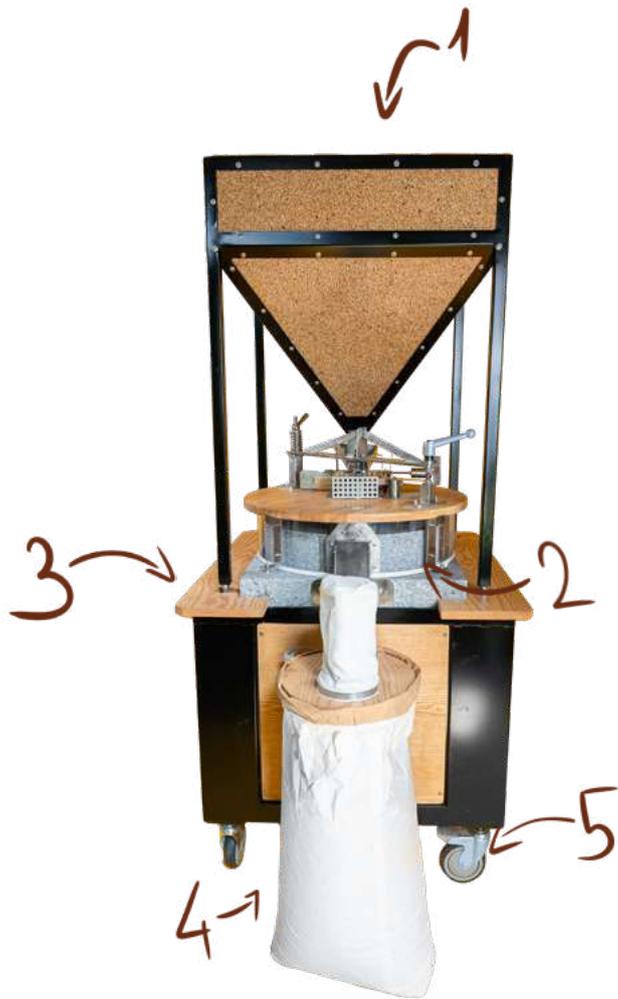
- Virole transparente
- Système ventilation forcée sous archure
- Bec amovible pour faciliter le démontage de l'archure et le nettoyage des meules

3. Stockage farine en sortie

- Support adapté au sac de 25kg
- Sandow à boule pour attacher le sac de façon étanche
- Manche à air de décompression pour évacuer l'air humide
- Arrêt du moulin si sac plein (capteur capacitif)

4. Chassis renforcé

- 4 roulettes pivotantes à blocage total (adaptées aux normes agro-alimentaires)
- Encombrement réduit : 830x930mm
- Pupitre de commande du moulin invisibles
- Tiroir de rangement 45L



Caractéristiques techniques de l'Ambassadeur Astréia

LE MOULIN

- Meule en granit du Sidobre en diamètre 50cm
- 18kg de farine intégrale par heure
- Réglage manuel du débit et de l'écartement entre les meules
- Arrêt automatique du moulin lorsqu'il n'y a plus de céréale dans la trémie
- Contenance de la trémie : 100 kilos de blé
- Dimensions : 1 mètre carré au sol

LA BLUTERIE

- Aucune

AUTRES

- Alimentation électrique : triphasé – 380V – 0,75kW
- Prise mâle CEE 4x16A (3P+T) avec 5ml de câble
- Garantie 1 an pièces et main d'oeuvre



Rentabilité de l'Ambassadeur Astréïa

Quelques chiffres pour calculer la rentabilité de votre moulin...

Un professionnel achète son moulin avec un échéancier de 60 mois (5 ans). En écrasant 25 kg par jour, il gagne 0,70€(1)/kg soit 17,50 € par jour et 385 € par mois (22 jours ouvrés/mois).

Sur la durée de l'échéancier, soit 60 mois, le moulin rapporte 23 100 euros...

En écrasant seulement un sac de 25kg de blé par jour, en un peu plus de 32 mois, le moulin est **intégralement amorti avant la fin de l'échéancier de remboursement**.

Cette étude ne tient pas compte :

- Des bénéfices liés à la vente croissante de pains (grâce à la mise en avant du savoir-faire et de l'animation créée sur le point de vente)
- Des apports en termes d'image (démarche éducative, de transparence et de promotion de l'agriculture locale)
- Des ventes additionnelles de farine (2,50€/kg de farine)²

(1) Calcul effectué en prenant la différence entre le prix d'achat de la farine et le prix d'achat du blé prêt à moudre. Farine de meule bio intégrale 1,60 €/kg - Blé bio prêt à moudre 0,90 €/kg.

(2) Proposition de prix pour de la farine de meule intégrale, bio, en conditionnement de 1kg

Prenons contact

OLIVIA VOISIN

06.30.92.60.07
PARTAGE@MOULIN-ASTREIA.COM

ZAC DES BRUYÈRES
180 RUE LAVOISIER
01960 PÉRONNAS

WWW.MOULIN-ASTREIA.COM

Partenaire du
Concours UMOF classe Boulangerie

CONCOURS
"UN DES
MEILLEURS  UVRIERS
DE FRANCE"

