



Moulins Bourgeois

布爾喬亞

同步巴黎
首屈一指

嚴選法國北部小麥

122年的傳統研磨製粉技術，製作濃郁的麥香風味麵粉



尊重土壤和氣候的本性，使麵包還原麵粉的自然風味 — 布爾喬亞MOULINS BOURGEOIS

百年歷史傳承 — 布爾喬亞

歐洲市占第一，烘培名店、世界麵包比賽指定用粉

1895年，BOURGEOIS家族創立自家的磨坊事業，
白手起家、胼手胝足的從基礎扎根事業逐步擴大為了研磨有機麵粉，
MOULINS BOURGEOIS在二十一世紀發明了獨一無二的專屬生產設備。
擁有現今數一數二現代化的機械配備。除了提供原料給歐式麵包店之外，
也積極發展商品出口。致力於追求最高品質和極佳的顧客服務。
MOULINS BOURGEOIS榮獲巴黎及歐盟多項食品標章的殊榮
專注為您提供最優質安心的麵粉。

25道研磨 ·

6道石磨 ·

自動化廠房 ·

天然無污染 ·

多項認證 ·



Moulins Bourgeois



空氣 — 是製粉中不可或缺因素，
廠房空氣中含有的物質與雜質會影響最終完成品品質。
整個粉廠在建立時以空氣過濾為首要，
建立可以過濾空氣的廠房。
從空氣開始，不馬虎的高標準。



小麥 — 採收進粉廠製作前還會再一次檢驗；保障製粉品質，
布爾喬亞與小麥農民積極互動，在製粉前與農民了解小麥狀況，
若製造麵粉有問題時能迅速做溝通，對於小麥從不馬虎。