



# 布爾喬亞 Moulins Bourgeois

*A miller, and much more*

## 麵粉系列

1895年，Bourgeois家族創立自家的磨坊事業，白手起家、胼手胝足地從基礎扎根，事業逐步擴大。為了研磨有機麵粉，在二十一世紀發明了獨一無二的專屬生產設備。且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。Moulin Bourgeois的每位員工皆致力於追求最高品質和極佳的顧客服務。榮獲巴黎及歐盟ISO22000、LABEL ROUGE、HACCP等多項食品標章的殊榮。Moulin Bourgeois專注為您提供最優質安心的麵粉。在巴黎是五星級飯店及許多麵包名店指定使用麵粉，品質備受肯定。



FR-BIO-09  
Agriculture FRANCE

在法國有機、organic被稱作【BIO】

要獲得風靡法國歐洲的BIO標章，需要通過各式各樣的細項規定。

首要方針，不使用人為加以改造產品，大自然孕育下自然成長作物，例如非基改的種子、肥料，禁止使用農藥、合成色素料、香料、化學調味料一切不使用。

BIO的加工產品，95%的原料若非使用BIO的原物料，則不可以貼上BIO標章，其餘5%仍儘可能使用自然有機原料。

布爾喬亞在接受歐洲、法國機關嚴格審查，每年皆有兩回嚴格定期檢查！



有機磨坊麵粉T150 (需預購)



有機磨坊麵粉T65 (需預購)



有機磨坊麵粉T80 (需預購)



巧舜企業有限公司  
CHIO SHIN BUSINESS CO., LTD