

BASE DE DONNÉES MOULINS BELGES POUR BRUXELLES — DATABASE BELGISCHE MOLENS VOOR BRUSSEL

2026





TABLE DES MATIÈRES INHOUDSTAFEL

Moulins artisanaux	3	Ambachtelijke molens
Moulins semi gros	17	Halfgrote molens
Moulins industriels	24	Industriële molens
Grossistes	28	Groothandelaars



Moulins artisanaux

Ambachtelijke molens

BEL'GRAINS



Plaats: Awans (Namur)

Molentype: Steengemalen voor spelt en walsgemalen voor de rest

Meelsoort: Tarwe, spelt, eenkoorn

Oorsprong meel: 100% Wallonië

Asgehalte: T65, T100, T110

Bezorgdagen: Bezorgd via Mabio (maandag, woensdag, vrijdag) en Phasanem (maandag, woensdag, vrijdag)

Franco: Phanasem (250kg) - MaBio (300 euro onderhandelbaar)

Biologisch assortiment? 100% biologisch

Gestabiliseerd meel? Nee

Lieu : Awans (Namur)

Type de moulin : Sur pierre pour le petit épeautre ; le reste sur cylindre

Type de farine : Froment, épeautre, petit épeautre

Origine du blé : 100% Wallonie

Taux de cendre : T65, T100, T110

Jours de livraison : Livre via Mabio (lundi, mercredi, vendredi) et Phasanem (lundi, mercredi, vendredi)

Franco : Phanasem (250kg) - MaBio (300 euros à discuter)

Gamme bio ? 100% bio

Farine stabilisée ? Non

✉ commerce@belgrains.be

☎ 0455 18 84 37

🌐 BelGrain

COCOTTE EN RIBOTE

Lieu : Bousval (Brabant Wallon)

Type de moulin : Sur pierre

Type de farine : Froment, épeautre, sarrasin

Origine du blé : 100 % Wallonie – céréales issues de la propre production

Taux de cendre : T80

Jours de livraison : Aléatoire mais plutôt le mardi

Franco : 200kg min, entre 1300€/T et 1500€/T

Gamme bio ? Epeautre bio, froment en conventionnel

Farine stabilisée ? Non



Plaats: Bousval (Waals-Brabant)

Molentype: Op steen

Meelsoort: Tarwe, spelt, boekweit

Oorsprong meel: 100 % Wallonië – granen uit eigen productie

Asgehalte: T80

Bezorgdagen: Willekeurig, maar meestal op dinsdagen

Franco: Minimaal 200 kg, tussen € 1300/T en € 1500/T

Biologisch assortiment? Biologische spelt, conventioneel geteelde tarwe

Gestabiliseerd meel? Nee

✉ marie.j.duran@gmail.com

☎ 0477 18 17 75

🌐 [Les cocottes en ribote](http://Les.cocottes.en.ribote)

de ARTEMEEERSMOLEN (Flour Power)



Plaats: Aalter

Molentype: Op steen

Meelsoort: Tarwe, spelt, rogge, einkorn, specifieke variëteiten

Oorsprong meel: Lokaal geteelde granen voor +/- 99 %

Asgehalte: Blanche, 65%, 80% et intégrale

Bezorgdagen: niet gespecificeerd

Franco: 600 kg, minimaal 200 kg per meelsoort

Biologisch assortiment? Ja

Gestabiliseerd meel? Nee

Lieu : Aalter

Type de moulin : Sur pierre

Type de farine : Froment, épeautre, seigle, engrain, variétés spécifiques

Origine du blé : Céréales locales à +/- 99 %

Taux de cendre : Blanche, 65%, 80% et intégrale

Jours de livraison : Non spécifié

Franco : 600kg, min 200kg par type de farine

Gamme bio ? Oui

Farine stabilisée ? Non

✉ winkel@flourpower.be

☎ 0465/09.41.03

🌐 [Flour Power](#)

FERME DE GRANGE

Lieu : Anhée

Type de moulin : Sur pierre

Type de farine : Froment, épeautre, petit épeautre, sarrasin, mixte

Origine du blé : 100 % Wallonie – céréales issues de la propre production

Taux de cendre : 16 références au total : T65, 110, 150 en froment, T55, 80 et 150 en épeautre

Jours de livraison : Livraison via Phanasem le lundi, mercredi, vendredi

Franco : Phanasem : 250kg

Gamme bio ? 100% bio

Farine stabilisée ? Non



Plaats: Anhée

Molentype: Op steen

Meelsoort: Tarwe, spelt, kleine spelt, boekweit, gemengd

Oorsprong meel: 100 % Wallonië – granen uit eigen productie

Asgehalte: In totaal 16 referenties: T65, 110, 150 in tarwe, T55, 80 en 150 in spelt

Bezorgdagen: Levering via Phanasem op maandag, woensdag en vrijdag

Franco: Phanasem: 250kg

Biologisch assortiment? 100% biologisch

Gestabiliseerd meel? Nee

 mouli@fermedegrange.be

 016 47 71 11

 MouliGrange

FERME DE WARELLES

Lieu : Petit-Enghien

Type de moulin : Sur pierre

Type de farine : Froment, épeautre

Origine du blé : 100 % Wallonie –
céréales issues de la propre production

Taux de cendre : Blanche, semi-
complète, T65, T80, T110, T150

Jours de livraison : Retrait à la ferme,
discussions possibles

Franco : A discuter si livraison

Gamme bio ? Non

Farine stabilisée ? Non



Plaats: Petit-Enghien

Molentype: Op steen

Meelsoort: Tarwe, spelt

Oorsprong meel: 100 % Wallonië –
granen uit eigen productie

Asgehalte: Wit, halfvol, T65, T80,
T110, T150

Bezorgdagen: Afhalen op de
boerderij, besprekingen mogelijk

Franco: Te bespreken indien levering

Biologisch assortiment? Nee

Gestabiliseerd meel? Nee

 fermedewarelles@gmail.com

 0477 36 39 71

 [Ferme de Warelles](#)

HISTOIRE D'UN GRAIN



Lieu : Thimister-Clermont

Type de moulin : Sur pierre

Type de farine : Froment, épeautre, seigle

Origine du blé : 100% Wallonie

Taux de cendre : Semi-complète ou complète. Pas de farine blanche.

Jours de livraison : Livraison via Phanasem le lundi, mercredi, vendredi

Franco : Phanasem (min 250kg)

Gamme bio ? 100% bio

Farine stabilisée ? Non

Plaats: Aalter

Molentype: Op steen

Meelsoort: Tarwe, spelt, rogge

Oorsprong meel: 100% Wallonië

Asgehalte: Halfvol of volkoren. Geen witte bloem..

Bezorgdagen: Levering via Phanasem op maandag, woensdag en vrijdag

Franco: Phanasem (min 250kg)

Biologisch assortiment? 100% biologisch

Gestabiliseerd meel? Nee

✉ renaud@histoiredungrain.be

☎ 0465/09.41.03

🌐 [Histoire d'un Grain](https://www.histoiredungrain.be)

L'ESPINETTE

Lieu : Tourinnes-la-Grosse (Brabant Wallon)

Type de moulin : Sur pierre

Type de farine : Froment, épeautre, petit épeautre, seigle, grand épeautre

Origine du blé : 100% Wallonie

Taux de cendre : T55, T75, T80

Jours de livraison : Ils débutent et c'est en fonction du boulanger

Franco : 500 kg

Gamme bio ? 100% bio

Farine stabilisée ? Non



Plaats: Tourinnes-la-Grosse (Waals Brabant)

Molentype: Op steen

Meelsoort: Tarwe, spelt, kleine spelt, rogge, grote spelt

Oorsprong meel: 100% Wallonië

Asgehalte: T55, T75, T80

Bezorgdagen: Ze beginnen en het hangt af van de bakker

Franco: 500 kg

Biologisch assortiment? 100% biologisch

Gestabiliseerd meel? Nee

✉ lespinettebio@gmail.com



0474 50 15 48



[L'Espinette](https://www.lespinettebio.com)

LES GRANDS BLÉS

Lieu : Saint-Georges-sur-Meuse

Type de moulin : Sur pierre

Type de farine : Froment, épeautre, petit épeautre, seigle, sarrasin

Origine du blé : 100% Wallonie

Taux de cendre : Blanche, semi-complète, complète, pâtissière

Jours de livraison : Jeudi mais s'adapte

Franco : Pas de franco mais quantité minimale par type de produit - 250kg

Gamme bio ? 100% bio

Farine stabilisée ? Non



Plaats: Saint-Georges-sur-Meuse

Molentype: Op steen

Meelsoort: Tarwe, spelt, kleine spelt, rogge, boekweit

Oorsprong meel: 100% Wallonië

Asgehalte: Blanche, Wit, halfvol, vol, patisserie

Bezorgdagen: Donderdag, maar past zich aan

Franco: Geen franco, maar minimale hoeveelheid per producttype - 250 kg

Biologisch assortiment? 100% biologisch

Gestabiliseerd meel? Nee

 perma.garden.be@gmail.com

 0473 92 99 91

 [Les Grands Blés](#)

MOLENS VANDEN BEMPT



Plaats: Sint-Joris-Weert (Oud-Heverlee)

Molentype: Op cilinder

Meelsoort: Tarwe, spelt, rogge, meergranenmixen (6 granen met haver, gerst, maïs, enz.)

Oorsprong meel: Voornamelijk lokaal geteeld in Vlaanderen

Asgehalte: Wit, compleet

Bezorgdagen: Niet gespecificeerd

Franco: Niet gespecificeerd

Biologisch assortiment? Nee

Gestabiliseerd meel? Niet gespecificeerd

Lieu : Sint-Joris-Weert (Oud-Heverlee)

Type de moulin : Sur cylindre

Type de farine : Froment, épeautre, seigle, mixes multigrains (6 céréales avec avoine, orge, maïs,...)

Origine du blé : Principalement cultivées localement en Flandre

Taux de cendre : Blanche, complète

Jours de livraison : Non spécifié

Franco : Non spécifié

Gamme bio ? Non

Farine stabilisée ? Non spécifié

 info@molens-vandenbempt.be

 016 47 71 11

 [Molens Vanden Bempt](https://www.molens-vandenbempt.be)

MOULIN DE HOLLANGE



Plaats: Hollange

Molentype: Op steen en op cilinder

Meelsoort: Tarwe, spelt

Oorsprong meel: Voornamelijk lokaal geteeld in Wallonië

Asgehalte: Wit, integraal

Bezorgdagen: Via een vervoerder

Franco: 1 pallet = 60 euro verzendkosten en daarna staffelkortingen

Biologisch assortiment? Nee

Gestabiliseerd meel? Nee

Lieu : Hollange

Type de moulin : Sur pierre et sur cylindre

Type de farine : Froment, épeautre

Origine du blé : Principalement cultivées localement en Wallonie

Taux de cendre : Blanche, intégrale

Jours de livraison : Via un transporteur

Franco : 1 palette = 60 euros de livraison et prix dégressifs ensuite

Gamme bio ? Non

Farine stabilisée ? Non

✉ info@moulindehollange.be

☎ 061 26 68 76

🌐 [Moulin de Hollange](https://www.moulindehollange.be)

MOULIN DE MAUGRÉTOU

Lieu : Clermont

Type de moulin : Sur pierre

Type de farine : Froment, épeautre, engrain, seigle

Origine du blé : 100 % Wallonie – céréales issues de la propre production

Taux de cendre : T60, T80, T100 et T120

Jours de livraison : Variable mais souvent mercredi et jeudi

Franco : 100 kg - 5 sacs

Gamme bio ? Non

Farine stabilisée ? Non



Plaats: Clermont

Molentype: Op steen

Meelsoort: Tarwe, spelt, eenkoren, rogge

Oorsprong meel: 100 % Wallonië – granen uit eigen productie

Asgehalte: T60, T80, T100 en T120

Bezorgdagen: Variabel, maar vaak op woensdag en donderdag

Franco: 100 kg - 5 sacs

Biologisch assortiment? Nee

Gestabiliseerd meel? Nee

✉ bruno@mouлиндemaugretout.be

☎ 0495 32 69 07

🌐 Moulin de Maugretout

MOULIN DE TONGRINNE



Plaats: Sombrefe

Molentype: Op cilinder

Meelsoort: Tarwe, spelt, rogge, kleine spelt

Oorsprong meel: 100 % Wallonië

Asgehalte: T65 – T110 tarwe
T150 spelt = volkoren spelt
T130 – Roggebloem = rogge

Bezorgdagen: Levering via Phanasem op maandag, woensdag, vrijdag + Terroirist + bionaturels + Mabio (maandag, woensdag, vrijdag)

Franco: Phanasem: 250 kg, MaBio: 300 euro, te bespreken

Biologisch assortiment? 100% biologisch

Gestabiliseerd meel? Nee

Lieu : Sombrefe

Type de moulin : Sur cylindre

Type de farine : Froment, épeautre, seigle, petit épeautre

Origine du blé : 100 % Wallonie

Taux de cendre : T65 – T110 froment
T150 épeautre = Intégrale épeautre
T130 – Fleur de seigle = seigle

Jours de livraison : Livraison via Phanasem le lundi, mercredi, vendredi + Terroirist + bionaturels + Mabio (lundi, mercredi, vendredi)

Franco : Phanasem : 250kg, MaBio : 300 euros à discuter

Gamme bio ? 100% bio

Farine stabilisée ? Non

✉ info@moulindetongrinne.be

☎ 0485 47 75 56

🌐 Moulin de Tongrinne

MOULIN DE VENCIMONT

Lieu : Vencimont

Type de moulin : Sur pierre et sur cylindre

Type de farine : Froment, épeautre

Origine du blé : 100 % Wallonie

Taux de cendre : Blanche de sarrasin et petit épeautre, intégrale

Jours de livraison : A la demande

Franco : Palette de 750kg, assortiment de la gamme

Gamme bio ? Non

Farine stabilisée ? Non



Plaats: Vencimont

Molentype: Op steen en op cilinder

Meelsoort: Tarwe, spelt

Oorsprong meel: 100 % Wallonië

Asgehalte: Witte boekweit en kleine spelt, volkoren

Bezorgdagen: Op verzoek

Franco: Pallet van 750 kg, assortiment uit het gamma

Biologisch assortiment? Nee

Gestabiliseerd meel? Nee

✉ contact@moulindevencimont.be

☎ 0471 02 32 22

🌐 Moulin de Vencimont



Moulins semi gros
Halfgrote molens

L'ESCAILLE



Plaats: Rhisnes

Molentype: Op steen

Meelsoort: Tarwe, spelt, rogge (amidonnier, kamut, boekweit, verkoop van mengsels)

Oorsprong meel: Prioriteit voor lokale bevoorrading (zonder vermelding van percentage)

Asgehalte: Wit, 80%, compleet

Bezorgdagen: Vaak op woensdag

Franco: 200 kg

Biologisch assortiment? Ja

Gestabiliseerd meel? Nee

Lieu : Rhisnes

Type de moulin : Sur pierre

Type de farine : Froment, épeautre, seigle (amidonnier, kamut, sarrasin, vente de mixes)

Origine du blé : Approvisionnement local prioritaire (sans pourcentage communiqué)

Taux de cendre : Blanche, 80%, complète

Jours de livraison : Souvent le mercredi

Franco : 200 kg

Gamme bio ? Oui

Farine stabilisée ? Non

✉ info@farines.be

☎ 0473 92 99 91

🌐 L'Escaille

MOLENS DE DOBBELEER

Lieu : Halle

Type de moulin : Sur cylindre

Type de farine : Froment, épeautre, seigle

Origine du blé : Principalement belge – dont +/- 80 % issu du Pajottenland

Taux de cendre : T55, T65, T100, T110

Jours de livraison : Livraison via Phanasem le lundi, mercredi, vendredi

Franco : Phanasem (min 250kg)

Gamme bio ? Oui

Farine stabilisée ? Non sauf à la demande du client



Plaats: Halle

Molentype: Op cilinder

Meelsoort: Tarwe, spelt, rogge

Oorsprong meel: Voornamelijk Belgisch – waarvan +/- 80 % afkomstig uit het Pajottenland

Asgehalte: T55, T65, T100, T110

Bezorgdagen: Levering via Phanasem op maandag, woensdag en vrijdag

Franco: Phanasem (min 250kg)

Biologisch assortiment? Ja

Gestabiliseerd meel? Nee, tenzij op verzoek van de klant

 orders@dedobbeleermills.be

 02 356 50 12

 [Moulin De Dobbeleer](https://www.moulin-de-dobbeleer.be)

MOLENS VAN OUDENAARDE

Lieu : Oudenaarde

Type de moulin : Sur cylindre

Type de farine : Froment, épeautre, seigle

Origine du blé : Approvisionnement local prioritaire (sans pourcentage communiqué)

Taux de cendre : T100, T65, T85

Jours de livraison : S'adapte à la demande

Franco : 800 kg

Gamme bio ? Oui

Farine stabilisée ? Non



Plaats: Oudenaarde

Molentype: Op cilinder

Meelsoort: Tarwe, spelt, rogge

Oorsprong meel: Prioriteit voor lokale bevoorrading (zonder vermelding van percentage)

Asgehalte: T100, T65, T85

Bezorgdagen: Past zich aan de vraag aan

Franco: 800 kg

Biologisch assortiment? Oui

Gestabiliseerd meel? Nee

✉ info@molens-oudenaarde.be

☎ 055 31 12 97

🌐 Molens Van Oudenaarde

MOULIN BODSON



Plaats: Villers-l'-Evêque, Awans

Molentype: Op steen en op cilinder

Meelsoort: Tarwe, spelt, rogge

Oorsprong meel: 100 % Wallonië – granen uit eigen productie

Asgehalte: T45, T55, T110, T150, Integrale afzuiging⁹⁸, T75 wit

Bezorgdagen: Afhankelijk van de aanvragen

Franco: 500 kg

Biologisch assortiment? Nee

Gestabiliseerd meel? Nee

Lieu : Villers-l'-Evêque, Awans

Type de moulin : Sur pierre et sur cylindre

Type de farine : Froment, épeautre, seigle

Origine du blé : 100 % Wallonie – céréales issues de la propre production

Taux de cendre : T45, T55, T110, T150, Intégrale extraction⁹⁸, T75 blanche

Jours de livraison : Dépend des demandes

Franco : 500 kg

Gamme bio ? Non

Farine stabilisée ? Non

✉ contact@moulinsbodson.be

☎ 04 257 40 45 / 0475 95 32 68

🌐 Moulin Bodson

MOULIN DU VAL DIEU



Lieu : Plombières

Type de moulin : Sur cylindre

Type de farine : Froment, épeautre, seigle, vendent des mixes

Origine du blé : 100% Wallonie

Taux de cendre : Blanche, intégrale, mélanges de farines et de graines

Jours de livraison : Livraison via Phanasem le lundi, mercredi, vendredi

Franco : 250 kg

Gamme bio ? Non

Farine stabilisée ? Non sauf à la demande du client

Plaats: Plombières

Molentype: Op cilinder

Meelsoort: Tarwe, spelt, rogge, verkopen mengsels

Oorsprong meel: 100% Wallonië

Asgehalte: Wit, volkoren, mengsels van meel en granen

Bezorgdagen: Levering via Phanasem op maandag, woensdag en vrijdag

Franco: 250 kg

Biologisch assortiment? Nee

Gestabiliseerd meel? Nee, tenzij op verzoek van de klant

✉ b.brouwers@lesmoulinsduvaldieu.be

☎ 0496 58 66 13

🌐 Moulin du Val Dieu

MOULIN DE MONTIGNY

Lieu : Héron

Type de moulin : Sur cylindre

Type de farine : Froment, épeautre

Origine du blé : Céréales
principalement cultivées localement
par des agriculteurs régionaux

Taux de cendre : Blanche, grise,
intégrale

Jours de livraison : A la demande

Franco : Pas de franco, à discuter

Gamme bio ? Oui

Farine stabilisée ? Non



Plaats: Héron

Molentype: Op cilinder

Meelsoort: Tarwe, spelt

Oorsprong meel: Voornamelijk
lokaal geteelde granen door
regionale boeren;

Asgehalte: Wit, grijs, integraal

Bezorgdagen: Op verzoek

Franco: Geen franco, te bespreken

Biologisch assortiment? Ja

Gestabiliseerd meel? Nee

✉ xavier.mauroy@skynet.be

☎ 0496 21 40 87

🌐 Moulin de Montigny



Moulins industriels

Industriële molens

MOULIN NOVA



Plaats: Frasnes-lez-Anvaing

Molentype: Op cilinder

Meelsoort: Tarwe, spelt, rogge, meergranen

Oorsprong meel: Ongeveer 80 % van de productie is afkomstig van lokaal geteelde tarwe.

Asgehalte: Wit, groot, integraal

Bezorgdagen: Woensdag

Franco: 1 ton

Biologisch assortiment? Ja

Gestabiliseerd meel? Ja

Lieu : Frasnes-lez-Anvaing

Type de moulin : Sur cylindre

Type de farine : Froment, épeautre, seigle, multicéréales

Origine du blé : Environ 80 % de la production issue de blé cultivé localement

Taux de cendre : Blanc, gros, intégral

Jours de livraison : Mercredi

Franco : 1 tonne

Gamme bio ? Oui

Farine stabilisée ? Oui

 sales@molensnova.be

 069 590 590

 MoulinNova

CERES

Lieu : Bruxelles

Type de moulin : Cylindre

Type de farine : Froment, épeautre, seigle

Origine du blé : Belgique et pays limitrophes (France, Allemagne), Europe centrale (Pologne, République tchèque)

Taux de cendre : Non spécifié

Jours de livraison : Non spécifié

Franco : Non spécifié

Gamme bio ? Non spécifié

Farine stabilisée ? Oui



Plaats: Brussel

Molentype: Cylindre

Meelsoort: Tarwe, spelt, eenkoorn

Oorsprong meel: België en aangrenzende landen (Frankrijk, Duitsland), Centraal-Europa (Polen, Tsjechië)

Asgehalte: Niet gespecificeerd

Franco: Niet gespecificeerd

Biologisch assortiment? Niet gespecificeerd

Gestabiliseerd meel? Ja

 info@ceres.be

 02 240 06 00

 [Ceres](http://Ceres.be)

GRAINE DE CURIEUX



Plaats: Fernelmont (Namen)

Molentype: Cilinder

Meelsoort: Oude tarwe, kleine spelt, boekweit, spelt, rogge (afhankelijk van de productie)

Oorsprong meel: 100 % België

Asgehalte: T65, T110

Bezorgdagen: Boek via Mabio (maandag, woensdag, vrijdag), Terroirist (elke dag) en Phanasem (maandag, woensdag, vrijdag)

Franco: MaBio (300 euro, te bespreken) - Terroirist (350 euro) - Phanasem (250 kg)

Biologisch assortiment? 100% biologisch

Gestabiliseerd meel? Nee

Lieu : Fernelmont (Namur)

Type de moulin : Cylindre

Type de farine : Froment ancien, petit épeautre, sarrasin, épeautre, seigle (selon production)

Origine du blé : 100 % Belgique

Taux de cendre : T65, T110

Jours de livraison : Livraison via Mabio (lundi, mercredi, vendredi), Terroirist (tous les jours) et Phanasem (lundi, mercredi, vendredi)

Franco : MaBio (300 euros à discuter) - Terroirist (350 euros) - Phanasem (250kg)

Gamme bio ? 100% bio

Farine stabilisée ? Non

 contact@grainesdecurieux.be

 0490 64 62 04

 [Graines de Curieux](https://www.grainesdecurieux.be)



Grossistes Groothandelaars

MABIO



Plaats: Gembloers (Namen)

Meelsoort: Meel van Belgrains en Moulin de Tongrinne (tarwe, spelt, kleine spelt, rogge)

Oorsprong meel: Distributeur – Distributeur – meel uit Waalse molens (100 % Wallonië)

Bezorgdagen: Levering op maandag, woensdag, vrijdag

Franco: 300 euro te bespreken

Biologisch assortiment? 100% biologisch

Gestabiliseerd meel? Nee

Lieu : Gembloux (Namur)

Type de farine : Farine de Belgrains et Moulin de Tongrinne

Origine du blé : Distributeur – farines issues de moulins wallons (100 % Wallonie)

Jours de livraison : Livraison lundi, mercredi, vendredi

Franco : 300 euros à discuter

Gamme bio ? 100% bio

Farine stabilisée ? Non

✉ info@mabio.be

☎ 0495 70 18 79

🌐 MaBio

TERROIRIST

Lieu : Bruxelles

Type de farine : Farine du Moulin de Tongrinne, Graine de curieux

Origine du blé : Distributeur – farines issues de moulins wallons (100 % Wallonie)

Jours de livraison : Tous les jours, du lundi au samedi

Franco : 350 euros à discuter

Gamme bio ? 100% bio

Farine stabilisée ? Non



A new way to leaf



TERROIRIST

Plaats: Brussel

Meelsoort: Meel van de Moulin de Tongrinne, Graine de curieux

Oorsprong meel: Distributeur – meel uit Waalse molens (100 % Wallonië)

Bezorgdagen: Elke dag, van maandag tot zaterdag

Franco: 350 euro te bespreken

Biologisch assortiment? 100% bio

Gestabiliseerd meel? Nee

✉ commandes@terroirist.be

☎ 02 242 72 27

🌐 Terroirist

PHANASEM



Lieu : Soignies (Hainaut))

Moulins distribués : Molens De Dobeleeer, Histoire d'un grain, Moulin Val Dieu, Ferme de Grange, **Moulin de Tongrinne**, Graine de curieux, Belgrains

Origine du blé : Distributeur – farines issues de moulins belges (100% belge)

Jours de livraison : Lundi, mercredi, vendredi

Franco : 250kg

Gamme bio ? Oui

Farine stabilisée ? Non

Plaats: Soignies (Henegouwen)

Verdeelde molens : Molens De Dobeleeer, Histoire d'un grain, Moulin Val Dieu, Ferme de Grange, Moulin de Tongrinne, Graine de curieux, Belgrains

Oorsprong meel: Meel afkomstig van Belgische molens (100% Belgisch)

Bezorgdagen: maandag, woensdag, vrijdag

Franco: 250kg

Biologisch assortiment? Ja

Gestabiliseerd meel? Nee

 info@phanasem.be

 067 490 239

 Phanasem

Cette base de données a été créée par le Service Good Food B2B

Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter :

B2B@goodfood.brussels

-

Deze database is gemaakt door de Good Food B2B Dienst.

Voor vragen kunt u contact met ons opnemen via:

B2B@goodfood.brussels

2026

