



Mélanges pour boulangeries

PAR ARDENT MILLS®



Les mélanges pour boulangeries Ardent Mills offrent une facilité d'utilisation tout en réduisant les erreurs de mise à l'échelle. Nos mélanges donnent des résultats fiables et flexibles permettant la personnalisation et des fonctions variées.

SIMPLICITÉ • CONSISTANCE • FLEXIBILITÉ

POURQUOI ARDENT MILLS?

Sécurité alimentaire

Qualité

Extensions de gamme

Solutions techniques

Innovation

Tendances de l'industrie

Perspectives de marché

Assurance de l'approvisionnement



NOS MÉLANGES

Ardent Mills dispose d'une gamme complète de mélanges et produits prêt-à-utiliser pour toutes les boulangeries.

MÉLANGES À PAIN ET BASES: blanc, blé entier, durée de vie étendue et de nombreuses variétés de grains entiers et de grains anciens

MÉLANGES ET BASES DE GÂTEAUX: vanille, chocolat, red velvet et plus. Adaptés aux gâteaux étagés, en moules, à la crème et des anges

MÉLANGES À MUFFINS: nature, farine d'avoine, son, carotte et lin

MÉLANGES ET BASES À BROWNIES: classique, fudge et Clean Label

MÉLANGES À BISCUITS: variété, avoine, mélasse et sablés

MÉLANGES À BEIGNES: gâteau, levure et roussette

MÉLANGES À PÂTES ET CRÊPES: régulier deluxe, babeurre, et multigrains

MÉLANGES À PÂTES: usage multiples, parfait comme pâte pour le poisson, le poulet et les légumes

MÉLANGES DE BISCUITS À THÉ ET SCONES: traditionnel et grains entiers

MÉLANGES POUR PIZZA: universel, grains entiers, multigrains, grains anciens et style napolitain

MÉLANGES INNOVATEURS: Clean Label, grains entiers, haute teneur en fibres, faible teneur en sel, sans œufs



Vous voulez en savoir plus? Contactez votre distributeur, représentant Ardent Mills ou visitez www.ardentmills.com