

Farine style italien

Faites une pizza savoureuse,
à l'italienne!



Pourquoi une pizza style italien?

La pizza a longtemps été associée à la vraie saveur de l'Italie. Une pizza "Fabriquée en Italie" doit avoir le parfait équilibre entre une croûte mince croustillante et une garniture douce, c'est pourquoi elle doit être mangée quand elle est toute fraîche!

Farine style italien

Comme une excellente alternative à la farine 00, les boulangers utilisent un mélange de farine avec du gluten de haute qualité à partir de variétés de blé de premier choix afin de produire une croûte à pizza authentiquement italienne.

Farine style italien Robin Hood®

Ardent Mills introduit la farine style italien Robin Hood® qui est un mélange de variétés de blé de prairie de premier choix. Cette farine n'est pas traitée et ne contient pas d'additifs, mais est enrichie pour répondre aux exigences réglementaires du Canada. Cette farine fera une authentique croûte à pizza style italien.



CARACTÉRISTIQUES

Performance

- Pâte molle et souple, facile à travailler.
- Grande tolérance de mélange.
- Excellente absorption de l'eau.
- Obtient de bons résultats à la fois comme pâte à étaler à la main, ainsi que pour une pâte laminée.
- Excellente pour la pâte à longue fermentation.

Versatilité

- Donne de bons résultats dans les pizzas à croûte mince ou épaisse.
- Est idéale pour les pains artisanaux, ciabatta, focaccia, bâtonnets de pain et craquelins.

AVANTAGES

- Produite à partir des meilleures variétés de blé disponibles dans l'Ouest canadien
- Facilement disponible
- Conforme aux exigences réglementaires canadiennes
- Soutien technique disponible

MEILLEURE POUR

- Une variété de croûtes à pizza
- Pains plats italiens
- Pain de moule et pain cuit sur la sole style européen

CODE	DESCRIPTION	FORMAT
10134	ROBIN HOOD® Farine style italien	20 kg

Pour de plus amples renseignements, appelez notre service des ventes au 1-888-295-9470 ou visitez le site www.ArdentMills.ca