



## ROBIN HOOD® Mélanges et farines pour pizza

CODE	DESCRIPTION	EMBALLAGE
<b>MÉLANGES POUR PIZZA À GRAINS ENTIERS ET MULTIGRAINS</b>		
13336	ROBIN HOOD® WHEAT WISE® Mélange pour pizza multigrains	10 kg
13338	ROBIN HOOD® WHEAT WISE® Mélange pour pizza grains entiers	10 kg
<b>MÉLANGES CLASSIQUES</b>		
13680	ROBIN HOOD® Mélange pour croûtes à pizza artisanale	20 kg
13786	ROBIN HOOD® Mélange pour croûtes à pizza de luxe	20 kg
<b>FARINE – MEILLEURE POUR LA PIZZA</b>		
10063	ROBIN HOOD® Farine à pizza non blanchie	20 kg
10134	ROBIN HOOD® Farine style italien	20 kg
10483	ROBIN HOOD® KEYNOTE® <i>Select</i> Farine Strong Bakers blanchie	20 kg
10457	ROBIN HOOD® KEYNOTE® <i>Select</i> Farine Strong Bakers non blanchie	20 kg
10089	ROBIN HOOD® BAKER'S HOOD™ Farine tout usage blanchie	20 kg
10082	ROBIN HOOD® BAKER'S HOOD™ Farine tout usage non blanchie	20 kg

Quel que soit votre processus de production, Ardent Mills™, vous offrez une variété de mélanges faciles à utiliser et des farines qui ont été développées pour répondre à vos besoins.

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter  
au 1-888-295-9470 ou visiter notre site Web  
**[www.ArdentMills.ca](http://www.ArdentMills.ca)**

## Mélanges et Farines pour Pizza

Votre fournisseur de solutions  
pour votre croûte à pizza!



## ROBIN HOOD® WHEAT WISE® Mélanges pour pizza grains entiers et multigrains



### Mélange pour pizza grains entiers

Ce mélange spécialement développé, contient 100% de grains entiers et une faible teneur en sodium et en matières grasses. Ce mélange rencontre les normes strictes d'alimentation établies par les conseils scolaires.

**Meilleur pour vous**  
100% grains entiers et faible teneur en sodium

**Simplicité**  
Il suffit d'ajouter de l'eau emballage 10kg

**Meilleur pour**  
Croûtes de pizza partiellement cuites, régulières, épaisses, minces

100% Grains entiers • Faible teneur en sodium • Source de fibres • Sans cholestérol  
Faible teneur en matières grasses • Excellente source d'acide folique  
Bonne source de fer • Faible teneur en graisses saturées

### Mélange pour pizza multigrains

Ce mélange contient du lin moulu, du lin entier, de la farine de seigle et des fibres d'avoine. Lorsqu'on la cuit cette croûte nutritive devient toute dorée avec une excellente intégrité du grain visible et elle est délicieuse!

**Meilleur pour vous**  
Produite à partir de grains entiers

**Simplicité**  
Il suffit d'ajouter de l'eau emballage 10kg

**Meilleur pour vous**  
Croûtes de pizza partiellement cuites, régulières, épaisses, minces

Produite à partir de grains entiers • Sans gras trans • Sans cholestérol • Faible teneur en graisses saturées • Source de fibres • Faible teneur en matières grasses  
Source de fer



### Mélanges pour pizza à grains entiers

Valeur nutritive	
Portion (55g)	
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 120	
<b>Lipides</b> 1g	2%
saturés 0.3g + trans 0g	2%
<b>Cholestérol</b> 0mg	0%
<b>Sodium</b> 140mg	6%
<b>Glucides</b> 24g	8%
Fibres 3g	12%
Sucres 1g	
<b>Protéines</b> 5g	
Vitamine A 0%	• Vitamine C 2%
Calcium 0%	• Fer 15%

### Mélange pour pizza multigrains

Valeur nutritive	
Portion (55g)	
Teneur	% valeur quotidienne
<b>Calories</b> 130	
<b>Lipides</b> 2g	3%
saturés 0.2g + trans 0g	1%
<b>Cholestérol</b> 0mg	0%
<b>Sodium</b> 250mg	10%
<b>Glucides</b> 24g	8%
Fibres 2g	8%
Sucres 1g	
<b>Protéines</b> 5g	
Vitamine A 0%	• Vitamine C 0%
Calcium 2%	• Fer 10%

\*En suivant la recette tel que suggérée sur l'emballage.

## ROBIN HOOD® Mélanges classiques pour pizza



### Mélanges pour pizza artisanale et de luxe

Nos mélanges pour pizza artisanale et de luxe sont parfaits pour ajouter votre touche personnelle sur les croûtes à pizza.

#### Mélange Pour Pizza Artisanale

**Texture**  
Croûte tendre

**Rendement**  
Facile à étirer et idéal pour les fours à sole

**Simplicité**  
Il suffit d'ajouter de l'eau

**Meilleur pour**  
Les croûtes fraîches et traditionnelles

#### Mélange Pour Pizza de luxe

**Texture**  
Croûte moelleuse qui ressemble à du pain

**Rendement**  
Produit de la pâte facile à manipuler  
Parfait pour tous types de garnitures

**Simplicité**  
Il suffit d'ajouter de l'eau

**Meilleur pour**  
Des croûtes épaisses où minces

## ROBIN HOOD® Farine – Meilleure pour pizza



### Farine pour pizza

Notre farine pour pizza faite de blé dur roux de printemps canadien de première qualité est enrichie afin de répondre aux exigences réglementaires du Canada

**Rendement**  
Produit une pâte moelleuse qui est facile à travailler. L'uniformité de la farine la rend adaptable aux diverses conditions de l'atelier

**Meilleur pour**  
Croûtes de pizza minces et gastronomiques

### Farine style italien

Une excellente alternative à la farine 00, la farine de 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.

**Rendement**  
Obtenez de bons résultats à la fois comme pâte à étaler à la main, ainsi que pour une pâte laminée.

**Meilleur pour**  
Une variété de croûtes à pizza ou pains plats italiens

### ROBIN HOOD® KEYNOTE® Select Farine Strong Bakers

Notre farine ROBIN HOOD® KEYNOTE® Select Strong Bakers est une farine tout usage produite à partir de blé dur roux de printemps canadien de première qualité et enrichie afin de répondre aux exigences réglementaires du Canada.

**Rendement**  
Pâte facile à travailler à la machine

**Meilleur pour**  
Pâte fraîche, à durée de fermentation plus longue ou réfrigérée

### ROBIN HOOD® BAKER'S HOOD™ Farine tout usage

Notre farine de marque ROBIN HOOD® BAKER'S HOOD™ est une farine tout usage produite à partir de blé dur roux de printemps canadien de première qualité et enrichie afin de répondre aux exigences réglementaires du Canada.

**Simplicité**  
Farine facile à utiliser

**Meilleur pour**  
Croûtes plus tendres avec une saveur plus riche

