

Primo Mulino® Farine à Pizza de Style Napolitaine

Ardent Mills présente Primo Mulino Farine à Pizza de Style Napolitaine moulue à partir des mêmes blés canadiens utilisés dans la farine 00. Il convient parfaitement aux croûtes d'inspiration napolitaine.



CARACTERISTIQUES

PERFORMANCE

- Pâte molle et souple, facile à travailler.
- Grande tolérance de manipulation.
- 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 une 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.

EXCELLENT POUR

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

AVANTAGES

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



Code	Description	Format
10134	Primo Mulino® Farine à Pizza de Style Napolitaine	20 kg

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



Nourrir la prochaine étape.®

