



Ardent Mills Portefeuille de Farines



Classification de la farine

Farine de blé dur

Farine tout usage, farine forte, blé entier et farine à pizza.

- Teneur en protéines de 11,5% à plus de 14%.
- Principalement utilisée pour la cuisson de produits avec de la levure ou du levain.

Farine de blé tendre

Farines à gâteaux et à pâtisserie. Idéale pour les gâteaux, pâtisseries délicates et produits de boulangerie.

- Teneur en protéines de 7% à 10%.
- Principalement utilisée pour la cuisson de produits qui n'ont pas de levure ou du levain.

Durum

Comprends la semoule de blé durum et la farine de blé durum.

- Teneur en protéines de plus de 13%.
- Utilisée pour faire des nouilles, des pâtes et pains plats ethniques.

Le grain de blé

Son

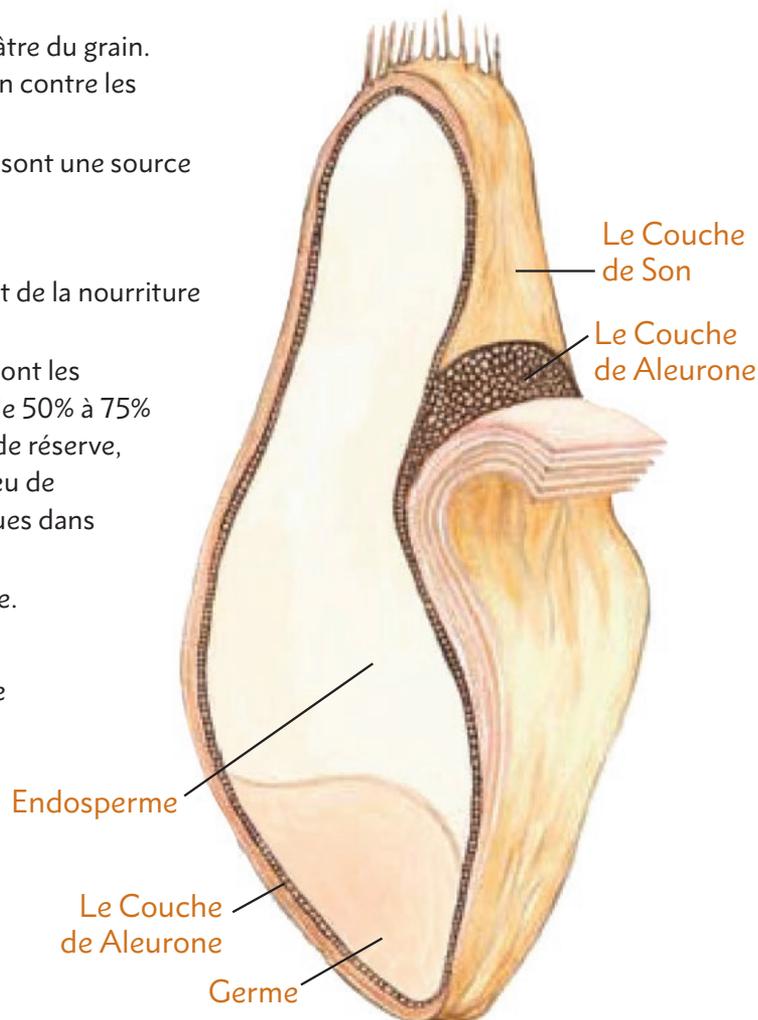
- Le son est la peau protectrice extérieure dure et brunâtre du grain. Il entoure le germe et l'endosperme, protégeant le grain contre les intempéries, les insectes, et la moisissure.
- Le son se compose de 7 couches. Les couches de son sont une source concentrée de fibres alimentaires.

Endosperme

- L'endosperme est la partie intérieure du grain. Il fournit de la nourriture au semis en croissance.
- Les principaux éléments nutritifs dans l'endosperme sont les protéines et les glucides. L'amidon constitue environ de 50% à 75% de l'endosperme. Il contient également des protéines de réserve, généralement de 8% à 18%. On trouve relativement peu de vitamines, minéraux, fibres, ou produits photochimiques dans l'endosperme.
- La farine blanche est produite à partir de l'endosperme.

Germe

- Le germe contient l'embryon de la plante. Il représente généralement environ 2% à 3% du poids sec du blé.
- La plupart des matières grasses et vitamine E du grain blé se trouvent dans le germe.



Farine tout usage	Reconnu pour
<i>Une farine supérieure (top-patent) tout usage fabriqué à partir de blé de printemps dur rouge du Canada. Enrichie pour satisfaire les exigences canadiennes. Cette farine tout usage offre une excellente performance pour tous les types de cuissons.</i>	
Baker's Hand^{MC} farine tout usage Une farine tout usage produite à partir du meilleur blé canadien roux de printemps et enrichie afin de répondre aux exigences réglementaires du Canada. Disponible in: Farine blanchie, farine non blanchie	Son excellent rendement de cuisson qui convient à toutes les applications de boulangerie
Baker's Hand^{MC} Select farine tout usage Une farine tout usage spécialement conçue pour les applications a longue fermentation type éponge ou le brassage est utilisée plutôt que des additifs d'oxydation chimique, pour améliorer la pâte. Disponible in: Farine non blanchie	La meilleure utilisation est pour pita, pain blanc en moule, petits pains et pizzas
Farine pour hôtels et restaurants Une farine tout usage produite à partir du meilleur blé canadien roux de printemps et enrichie afin de répondre aux exigences réglementaires du Canada Disponible in: Farine blanchie	Pour tous vos besoins de restauration, incluant pour les pains blancs en moules, les biscuits, les crêpes, les tortillas, les pizzas et plus encore
Farine forte	Reconnu pour
<i>Une farine tout usage produite à partir de blé canadien roux de printemps de première qualité et enrichie afin de répondre aux exigences réglementaires du Canada.</i>	
Keynote[®] farine forte Une farine polyvalente avec une tolérance excellente aux variations de fermentation et de mélange. Disponible in: Farine blanchie, farine non blanchie	La meilleure utilisation est pour pains et petits pains
Keynote[®] UT farine forte Une farine sans agent d'oxydation et utilisée pour fabriquer des produits de boulangerie qui ne nécessitent aucun agent de maturation. Disponible in: Farine non blanchie	Pita, pains plats et pizzas
Super Keynote[®] farine forte Cette farine est traitée afin d'améliorer la rétention du gaz pour les pains volumineux. Disponible in: Farine blanchie	La meilleure utilisation est pour pain de moule et pain cuit sur la sole
Keynote[®] Select farine forte Cette farine est traitée afin d'améliorer les capacités de feuilletage et de roulement de la pâte. Disponible in: Farine blanchie, farine non blanchie	La meilleure utilisation est pour pizza, pain en moule et bagels
Rapido[®] farine à pain à fermentation rapide Cette farine est traitée avec des agents d'oxydation et de maturation pour un rendement optimal pour les systems de fermentation de pâte à temps court. Disponible in: Farine blanchie, farine non blanchie	Pour les applications de pains faits à l'aide d'un processus de pâte à fermentation rapide

Farine à Pizza	Reconnu pour
Farine à pizza Une farine tout usage produite à partir du blé canadien roux de printemps de première qualité et enrichie afin de répondre aux exigences réglementaires du Canada. Disponible in: Farine non blanchie	Une grande variété d'applications variées liées à la pizza
Primo Mulino^{MC} farine à pizza de style Napolitaine Moulu à partir de blé similaire au blé utilisé pour la farine 00, idéal pour les croutes de style napolitaine.	Les croutes minces, épaisses, d'inspiration napolitaines et les pains plats à l'italienne
Farine à gâteau et pâtisserie	Reconnu pour
<i>Une farine tout usage produite à partir du meilleur blé canadien roux de printemps et enrichie afin de répondre aux exigences réglementaires du Canada.</i>	
Peach Pastry[®] farine à gâteau et pâtisserie Une farine qui permettra de créer un gâteau tendre avec une croute de couleur très vive.	La meilleure utilisation est pour gâteaux et pâtisserie
Tulip[®] farine à biscuit et pâtisserie Une farine à teneur plus élevée en protéines pour une structure de pâte plus ouverte qui lève mieux au four.	La meilleure utilisation est pour biscuits et pâtisserie
Velvet[®] farine à gâteau meilleure performance Une farine idéale pour gâteaux qui est blanchie et traitée avec des agents de maturation.	La meilleure utilisation est pour les gâteaux
Flaky Crust[®] farine à pâtisserie Une farine non blanchie de première qualité qui peut être utilisée pour une variété de pâtisseries. Utilisée également pour préparer des biscuits moelleux plus larges.	La meilleure utilisation est pour pâtisserie
Farine de blé entier	Reconnu pour
<i>Une farine blé entier qui est obtenue en broyant et en tamisant l'endosperme et la coquille de son du blé canadien roux de printemps de première qualité afin de répondre aux exigences réglementaires du Canada.</i>	
All-O-Wheat^{MC} farine de blé entier Une farine de blé entier tout usage qui est une bonne source de fibre, car elle inclut le son du grain.	La meilleure utilisation est pour pains de blé entier
All-O-Wheat^{MC} farine de blé entier à gros grains Avec des particules de son qui sont beaucoup plus grosses que le blé entier ordinaire, cette farine permet de produire des produits de boulangerie d'apparence léger, mais plus volumineux qui conservent la même valeur nutritionnelle que le blé entier ordinaire.	La meilleure utilisation est pour pains de blé entier
All-O-Wheat^{MC} Select farine de blé entier Cette farine permet de produire des pains de blé entier volumineux.	La meilleure utilisation est pour pains de blé entier
All-O-Wheat^{MC} farine de grain entier Une farine qui répond à la définition canadienne de grains entiers.	La meilleure utilisation est pour les pains de blé entier
Maxima^{MC} farine de blé avec du son enrichie Cette farine enrichie de son permet de produire une grande quantité de produits de boulangerie de blé entier, de couleur claire.	La meilleure utilisation est pour pains volumineux et produits de boulangerie

Durum	Reconnu pour
Farine de blé durum La farine de blé durum est une farine tamisée de couleur claire produite à partir de grains de blé durum ambre de toute première qualité et enrichie pour répondre aux exigences réglementaires du Canada, mais elle est par ailleurs totalement non traitée.	La meilleure utilisation est pour tous les types de pâtes minces ainsi que pour les produits extrudés style macaroni
Semoule de blé durum Un produit non raffiné et granulé fait à partir de l'endosperme purifié du blé durum ambre de première qualité et enrichi pour répondre aux exigences réglementaires du Canada.	La meilleure utilisation est pour tous les types de pâtes extrudés style macaroni, pains cuits sur la sole à base de semoule de blé durum et une variété de produits sucrés et salés ethniques
Farines de spécialité	Reconnu pour
Artisan^{MC} farine à pain Une farine qui est produite à partir du blé de printemps et du blé tendre d'hiver canadien de toute première qualité. Ne contiens aucun additif chimique d'oxydation.	La meilleure utilisation est pour les pains artisanaux
SUPERIOR^{MC} farine haute teneur en gluten (Est) SASKANIA[®] farine haute teneur en gluten (Ouest) Une farine à haute teneur en gluten produite à partir de blé canadien roux de printemps de première qualité et enrichie afin de répondre aux exigences réglementaires du Canada. Possède une excellente tolérance d'absorption d'eau et de rendement qui permet à la farine d'avoir un pourcentage élevé d'ingrédients (son, seigle et farine de blé entier).	La meilleure utilisation est pour tous les types de pains italiens, spécialités et pains cuits sur la sole, bagels et kaisers
Dandy[®] farine de qualité Une farine de fine fleur produite à partir de blé canadien roux de printemps de première qualité et enrichie afin de répondre aux exigences réglementaires du Canada. Cette farine chlorée améliore le rendement des gâteaux.	La meilleure utilisation est pour gâteaux éponges et gâteaux des anges et nouilles
Talisman[®] farine granuleuse Farine granuleuse qui s'écoule facilement. Elle est produite à partir de blé canadien roux de printemps de première qualité et enrichie afin de répondre aux exigences réglementaires du Canada.	Meilleure si utilisée pour le saupoudrage ou comme épaississant. Connue également comme une farine de mélange instantané
Wheatlets granules de blé Un produit granulaire grossier fait à partir de l'endosperme purifié, du blé canadien roux de printemps de première qualité. Meilleure si utilisée pour applications où la remouture de blé est nécessaire.	Meilleure si utilisée pour applications où la re-mouture de blé est nécessaire
Farine préparée La farine Brodie est un mélange unique de farines de blé dur et tendre, de sel et de levure chimique.	Meilleure si utilisée pour pain, pita, crêpes, biscuits et produits à levure chimique

CODE	DESCRIPTION	FORMAT	ENRICHIE	NON BLANCHIE	NON TRAITÉE
FARINE TOUT USAGE					
10089	BAKER'S HAND ^{MC} farine tout usage	20 kg	✓		
10082	BAKER'S HAND ^{MC} farine tout usage	20 kg	✓	✓	
10112	BAKER'S HAND TM <i>Select</i> farine tout usage	20 kg	✓	✓	
10093	Farine pour hôtels et restaurants	10 kg	✓		
10095	Farine pour hôtels et restaurants	10kg	✓	✓	
FARINE FORTE					
10495	KEYNOTE [®] farine forte	20 kg	✓		
10496	KEYNOTE [®] farine forte	20 kg	✓	✓	
10586	KEYNOTE [®] UT farine forte	20 kg	✓	✓	
10597	<i>Super</i> KEYNOTE [®] farine forte	20 kg	✓		
10483	KEYNOTE [®] <i>Select</i> farine forte	20 kg	✓		
10457	KEYNOTE [®] <i>Select</i> farine forte	20 kg	✓	✓	
10422	RAPIDO [®] farine à pain à fermentation rapide	20 kg	✓		
10421	RAPIDO [®] farine à pain à fermentation rapide	20 kg	✓	✓	
FARINE PIZZA					
10063	Farine à pizza	20 kg	✓	✓	
10134	Primo Mulino TM Neapolitan Style farine à pizza	20 kg	✓		✓
FARINE DE BLÉ ENTIER					
10030	ALL-O-WHEAT ^{MC} farine de blé entier	20 kg			
10023	ALL-O-WHEAT ^{MC} farine de blé entier à gros grains	20 kg			
10041	ALL-O-WHEAT ^{MC} farine de blé entier	20 kg			
10043	ALL-O-WHEAT ^{MC} farine de grain entier	20 kg			✓
10029	MAXIMA ^{MC} farine de blé avec du son Enrichie	20 kg	✓		
FARINE À GÂTEAUX ET À PÂTISSERIE					
	Farine de blé tendre de l'Est				
11063	PEACH PASTRY [®] farine à gâteau et pâtisserie	20 kg	✓		
11102	TULIP [®] farine à biscuit et pâtisserie	20 kg	✓	✓	
11157	VELVET [®] farine à gâteau meilleure performance	20 kg	✓		
11032	FLAKY CRUST [®] farine à pâtisserie	20 kg	✓	✓	
	Farine de blé tendre de l'Ouest				
11066	PEACH PASTRY [®] farine à gâteau et pâtisserie	20 kg	✓		
11111	TULIP [®] farine à biscuit et pâtisserie	20 kg	✓	✓	
11156	VELVET [®] farine à gâteau meilleure performance	20 kg	✓		
DURUM					
11531	Farine de blé durum	20 kg	✓		
11567	Semoule de blé durum	20 kg	✓		
FARINES DE SPÉCIALITÉ					
10127	ARTISAN ^{MC} farine à pain	20 kg	✓	✓	✓
10208	SASKANIA [®] farine haute teneur en gluten (Ouest)	20 kg	✓	✓	
10342	SUPERIOR ^{MC} farine haute teneur en gluten (Est)	20 kg	✓	✓	
10254	DANDY ^{MC} farine de qualité	20 kg	✓		
10287	WHEATLETS granules de blé	20 kg			✓
10392	TALISMAN [®] farine granuleuse	20 kg	✓		
11013	Farine préparée	20 kg	✓		

*Toutes les farines blanches sont blanchies, sauf à l'indication du contraire

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.®