

Notre nouvelle esthétique.

La farine gardera toujours la même excellente qualité et la même fonctionnalité sur laquelle vous pouvez dépendre, tout en gardant les mêmes noms, descriptions, formats et codes de produits. La seule différence sera que les emballages porteront maintenant le logo Ardent Mills.



Garantie «Même bonne farine, Nouveau nom.»

Couleur kraft naturelle pour beaucoup de variétés

Nouveau – Logos Ardent Mills mis en évidence

Chacune de nos farines à une marque, description et bande de couleur évidente pour une identification facile

Notre engagement envers les fermes familiales

Mêmes codes de produits pour les commandes

Déclaration de sécurité alimentaire évidente

Instructions d'entreposage et de sécurité alimentaire détaillées

Information de contact incluant site web et téléphone des services techniques

Produit du Canada

Déclaration indiquant que le blé est libre d'OGM

LA SUITE D'UN GRAND HÉRITAGE DE MEUNIER

Même bonnes farines. Nouvelle allure.



Pour plus d'informations ou demander un échantillon, contactez votre gestionnaire de compte Ardent Mills, visitez leardentmills.ca ou appelez au 1-888-295-9470.



Ardent Mills est fier d'être la compagnie derrière quelques une des farines de confiance les plus appréciées de l'industrie. Nous rassemblons maintenant les farines Baker's Hand, Keynote, All-O-Wheat, Rapido, Tulip et plus sous la bannière Ardent Mills.



Éventail de produits Ardent Mills

Chacune de nos farines à une marque, description et bande de couleur évidente pour une identification facile.

FARINES TRADITIONNELLES

TOUT USAGE



FORTE POUR BOULANGER



PÂTE RAPIDE



PIZZA



BLÉ ENTIER ET GRAINS ENTIERS



GÂTEAU ET PÂTISSERIES



HAUTE EN PROTÉINE

À PAIN

GRANULEUSE

FARINE PRÉPARÉE

HÔTEL & RESTAURANT (H&R)

SIMPLY MILLED PAR ARDENT MILLS^{MC}



Utilisations idéales pour les farines héritages hautes-gammes

	Baker's Hand ^{MC}	Keynote [®]	Rapido [®]	Pizza	All-O-Wheat ^{MC}	Maxima ^{MC}	Velvet [®]	Peach Pastry [®]	Tulip / Flaky Crust [®]	Hôtel & Restaurant (H&R)	Saskania / Superior ^{MC}	Artisan ^{MC}	Talisman [®]	Farine préparée
Pains de campagne	•	•	•		•					•	•	•		
Pains crouvés européens	•	•									•	•	•	
Pains à la poêle		•	•		•	•					•			
Pains blancs à la poêle	•									•			•	
Petits pains crouvés		•	•								•			
Pains hamburgois/hot dog	•	•	•		•					•				
Petits pains tendres	•	•	•		•	•				•				
Tortillas	•									•				
Gâteaux pause-café								•	•					
Roulées à la cannelle	•	•						•	•					
Pâtisseries danoises								•	•					
Pâtes sucrées	•	•						•	•	•				
Pains de seigle		•									•			
Pumpernickels		•									•			
Bagels	•				•					•				
Pizza crouvés minces	•	•	•	•	•	•				•				
Pizza crouvés épais	•	•	•	•	•	•				•				
Muffins anglais	•				•					•				
Bretzels	•	•		•		•				•				
Croissants	•	•								•				
Gressins	•	•			•	•				•		•		
Pains plats/pitas	•			•	•	•				•				
Beignes à la levure	•	•								•				
Panures et pâtes à frire	•									•				
Scones	•									•				
Petit pain à la poudre à pâte	•									•				•
Gaufres et crêpes	•				•	•				•				•
Pains rapides	•				•					•				•
Biscuits	•							•	•	•				•
Muffins	•							•	•	•				
Sauces et nappages										•			•	
Barres								•	•					
Pâtes à tartes et pâtisseries								•	•					
Beignes gâteaux	•							•	•	•				
Brownies	•							•	•	•				
Gâteaux – étagés, mariages, etc.							•	•	•					
Tourtes							•	•	•					
Gâteaux roulés							•	•	•					
Craquelins								•	•					

FARINES BIOLOGIQUES

FARINES DU MONDE

STYLE NAPOLITAINE NOUILLES ASIATIQUES DURUM FARINA



Farines de spécialité et grains entiers innovateurs

En plus des farines de qualité supérieure aux usages multiples dans le tableau ci-haut, nous offrons une gamme d'ingrédients de spécialités pour tous les usages. Quelques-uns de nos ingrédients de spécialités sont:

- Farines du monde
- Farines biologiques
- Grains anciens
- Farines germées
- Ultragrain[®]
- Sustagrain[®]
- Farines sans-gluten
- Son & germe