

Simply Milled par Ardent Mills^{MC} Mélange à pizza universelle biologique

Notre mélange à pizza universelle biologique crée une variété de croûtes à pizza et de pizzas minces de style napolitaine. Nous fournissons un approvisionnement biologique fiable et certifié. Tous nos mélanges biologiques de première qualité sont formulés et fabriqués conformément aux normes canadiennes biologiques. Ce mélange vous sauve de la main d'œuvre, aide à vous donner des résultats fiables et simplifie grandement votre approvisionnement d'ingrédients biologique.



CARACTÉRISTIQUES

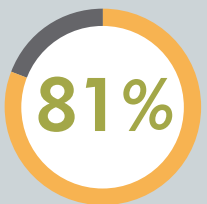
- Grande tolérance aux manipulations et excellente absorption de l'eau.
- Obtiens de bons résultats à la fois comme pâte à étaler à la main, ainsi que pour une pâte laminée.
- Excellente pour une pâte à longue fermentation.

IDÉALE POUR

- Une variété de croûtes à pizza
- Ciabatta et focaccia
- Pain en moule et pain cuit sur la sole style européen

L'AVANTAGE ARDENT MILLS

- Simplifie l'approvisionnement en ingrédient biologique.
- Offre une performance constante.
- Développé pour une multitude de produits finaux.



81% des consommateurs sont intéressés à acheter de la nourriture faite à base d'ingrédients biologiques et naturels.*



30% de ces consommateurs sont prêts à payer plus cher pour acheter des produits faits d'ingrédients biologiques ou naturels.*

*Source: Mintel

Code	Description	Format
13754	Simply Milled par Ardent Mills [™] Mélange à pizza universelle biologique	10 kg

Pour des échantillons, visitez ardentmills.ca/contact-us ou composez le 1-888-295-9470.