

Mélange De Farine À Pizza Sans Gluten



MÉLANGE DE FARINE À PIZZA SANS GLUTEN

Une pizza savoureuse commence par une excellente croûte. En tant qu'experts en ingrédients, nous sommes obsédés par la croûte, et c'est pourquoi nous sommes ravis de présenter notre nouveau mélange de farine à pizza sans gluten Ardent Mills. Vous pouvez maintenant offrir une pizza savoureuse aux clients qui recherchent des aliments sans gluten.

En tant qu'experts en ingrédients, nous sommes obsédés par la croûte, et c'est pourquoi nous sommes fiers de notre **mélange de farine à pizza sans gluten**. Vous pouvez maintenant offrir une pizza savoureuse aux clients qui recherchent des aliments sans gluten.

- ◆ Permet d'obtenir une croûte à pizza de très bon goût
- ◆ Disponible dans des tailles pratiques
- ◆ Non-OGM
- ◆ Certifié sans gluten

La pâte à pizza sans gluten est généralement pressée ou roulée plutôt qu'étirée. La pâte prendra également plus d'eau que la pâte à pizza traditionnelle.

La pizza sans gluten est celle qui connaît la plus forte croissance dans les intentions de menu, avec une augmentation de 63% au cours des quatre dernières années¹

57%

des mangeurs de pizza identifient la pâte/croûte comme la 1re ou la 2e caractéristique la plus importante de la pizza¹

1 in 10

des pizzaiolos préfèrent une croûte sans gluten¹

¹ Datassential, 2020
^{2,3} Technomic



Format

2kg stand-up refermable sacs (caisse de 6)
Sacs de 10 kg

Certifications



Déclaration des ingrédients

Farine de riz blanc, Féculé de pomme de terre, Farine de riz brun, complète farine de sorgho, pomme de terre modifiée et/ou amidon de tapioca, Gomme de xanthine.

Informations sur le produit

Code Produit	Description	Format
22320	Mélange de farine à pizza sans gluten	10 kg
22350	Mélange de farine à pizza sans gluten	6/2 kg

Pour toute question concernant les ventes ou pour demander un échantillon, contactez-nous au 888-295-9470 ou visitez ardentmills.ca/contact-us

© 2022 Ardent Mills 6860 Century Ave., Mississauga, ON L5N 2W5