

SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE



SANS GLUTEN



linea di produzione e macinazione dedicata totalmente al gluten free: cereali, legumi, addensanti, amidi, ortaggi in polvere, fibre, lieviti e soia. Le farine sono tutte rigorosamente macinate a pietra naturale, non utilizziamo sostanze chimiche per la conservazione ma solo celle frigo a temperatura e umidità controllata. La scelta delle materie prime avviene secondo i più alti standard qualitativi e la filiera è in gran parte biologica (Biagricert). Seguiamo le più antiche tecniche di selezione e lavorazione per garantire la qualità e la bontà di tutti i nostri prodotti.

ligne de production et de broyage dédiée totalement sans gluten: céréales, légumineuses, épaississants, amidons, légumes en poudre, fibre, levures et soja. Les farines sont toutes rigoureusement moulues avec de la pierre naturelle, nous n'utilisons pas de produits chimiques pour le stockage mais uniquement des chambres froides à température et humidité contrôlées. Le choix des matières premières a lieu selon les normes de qualité les plus élevées et la chaîne d'approvisionnement est largement biologique (Biagricert). Nous suivons les plus anciennes techniques de sélection et de traitement pour garantir la qualité des produits et l'excellence de tous nos produits.



FARINE

BIO, BROYAGE PAR PIERRE ET SANS GLUTEN

Amarante
Anacardier (Cajou)
Azuki rouge (haricot)
Azuki vert (japonnais)
Chanvre
Chataigne
Chataigne Garessine
Pois chiche
Gesse (lentille espagne)
Haricot Borlotti (coco)
Haricot Cannellini (blanc)
Haricot de Lima
Haricot noir
Haricot oeil noir
Fève
Flocon d'avoine
Sarrasin clair (blé noir)
Sarrasin intégrale
Lentilles rouge
Lentille verte
Lin doré
Lin Sombre
Lupin
Maïs blanc
Maïs décortiqué
Maïs ultrafine
Maïs ultrafine instantané

Maïs instantané
Maïs précieux semi-intégrale
Amandes amères décortiqué
Amande douce décortiqué
Amande décortiqué
Mil
Noisette grillé
Noisette Piémontaise IGP
Pois
Pistache
Pulpe de carrube
Quinoa intégrale
Quinoa intégrale lavé ITALIA
Riz
Riz Basmati Intégrale
Riz noir
Riz rouge
Riz traité thermiquement
Riz de Vénus
Graine de Carrube
Graine de Chia
Graine de tournesole
Graine de lin doré
Grain de lin sombre
Graine de sésame
Grain de citrouille

Soja grillé
Soja grillé dégraissé
Sorgho intégrale
Tapioca
Teff claire
Teff marron
Farine Multicéréales
Farine pour polenta
Maïs ultrafine
Maïs fine rustique
Maïs fine traité thermiquement
Amandes amères
Semoule de riz
Maïs (masa Harina)



DIVERS

EPAISSISSANT

Agar Agar
Baobab en poudre
Farine de Konjac
(Glucomannano en poudre)
Lécithine de tournesol
Gomme Xanthane

AMIDON

Amidon de froment
déglutiné
Amidon de maïs
Amidon de riz
Fécule de pomme de
terre

FIBRE

Fibre de pois
Fibre d'acacia

LEVURE

Cuisson pour gateau
Levure de bière
Lyophilisation
Pâtes fraîches déjà prête

LEGUMES EN POUDRE

Poudre de pomme de terre
Ortie déshydratée en poudre
Tomate déshydratée en poudre
Epinard déshydratée en poudre
Citrouille déshydratée en poudre
Betterave en poudre
Déshydratée (colorant naturel)
Carotte en poudre déshydratée

SOJA RESTRUCURE

Steack de soja
Soja en granulé
Ragoût de soja



LE NOVITÀ DELLA LINEA PER PRODOTTI DA FORNO
LA NOUVELLE LIGNE POUR CUISSON AU FOUR

BIO-CREATIVITÀ
IN POCHI MINUTI
BIO-CREATIVITE
En quelques minutes



FROL
miscela per pasta frolla vegana
senza uova e latticini
Mélange pour pâte sablée
végane sans oeuf ni lait

CEREAL
per prodotti da forno
con farine integrali e semi oleosi
Pour préparation au four avec
farine intégrale et graines
d'huileux

BARBA
per pane, pizza e focaccia
al rosso di Barbabietola
Pour pain, pizza e focaccia
au rouge de beterrave

SOY
per pane e pizza alla soia
Pour pain et pizza au soja

HEMUP
per prodotti da forno
alla canapa
Pour préparation au
four, au chanvre

BAR
per la preparazione di
barrette energetiche ai cereali
Pour préparation de bar
énergétique aux céréales.

Farine d'amarante

FARINE



UTILISATION

Idéal pour les produits sucrés et salés avec des farines qui génèrent du gluten à 30%. Pur, il peut être utilisé pour les desserts.

INGREDIENT

Amarante

Codice	Peso	Dettagli
975	500g	BIO
4257	500g	BIO & NoGluten
976	1Kg	BIO
3229	5Kg	BIO
4276	20Kg	BIO & NoGluten

L'amarante est un aliment d'origine végétale qui ne rentre pas dans la famille des céréales, mais qui présente des caractéristiques similaires.

Farine noix de cajou

FARINE



UTILISATION

Confiserie, alimentations, gastronomie

INGREDIENT

NOIX DE CAJOU

Codice	Peso	Dettagli
975	100g	
4257	1Kg	
976	10kg	
3229	25kg	

Noix de cajou (appelée au Brésil "noix de cajou ou amande de noix de cajou"). Il présente une surface lisse, mince et fragile, avec une couleur de jaune à rouge vif et avec une masse pulpeuse mais fibreuse.

Farine d'Armelline Amères et Pelées

FARINE



UTILISATION

Ils sont utilisés pour la préparation de tout produit où il l'on cherche à donner le goût amer typique.

INGREDIENT

Armelline

Codice	Peso	Dettagli
7324	10kg	
7318	25kg	

Farine à base de coeur denoyau d'abricot au goût caractéristique amer. Utilisé en petites quantités, pour la préparation d'amaretti ou d'autres préparations où vous voulez donner un goût amer typique.

FARINE D'AVOINE

FARINE



UTILISATION

Idéal pour les produits sucrés et salés avec des farines qui génèrent du gluten à 30%.
Pur , elle peut être utilisé pour les desserts.

INGREDIENTS

Avoine

Codice	Peso	Dettagli
3071	500g	BIO
28853	500g	BIO&NoGluten
125	5Kg	BIO
28852	5Kg	Bio&Nogluten
4918	25kg	BIO

Obtenue par moulure de flocon d'avoine

FARINE D'AZUKI ROUGE

FARINE



UTILISATION

Utilisé pour augmenter le pourcentage de protéines dans les pâtes, préparation de crèmes de légumes, pour enrichir le seitan.

INGREDIENTS

Azuki rouge

Codice	Peso	Dettagli
3071	500g	BIO
28853	1Kg	BIO
125	5Kg	BIO
28852	25kg	BIO

La farine Bio d'Azuki Rouge est obtenue par transformation d'haricots adzuki rouge non décortiqués sur des meules en pierre naturelle.

FARINE D'AZUKI VERT

FARINE



UTILISATION

Utilisé pour augmenter le pourcentage de protéines dans les pâtes, préparation de crèmes de légumes, pour enrichir le seitan.

INGREDIENTS

Azuki vert

Codice	Peso	Dettagli
6196	500g	BIO
4708	1Kg	BIO
4925	5Kg	BIO
6709	25kg	BIO

La farine Bio d'azuki vert est obtenue par transformation d'haricots adzuki vert non décortiqués sur des meules en pierre naturelle.

FARINE DE CHANVRE

FARINE



UTILISATION

Doit être utilisé avec des farines qui contiennent du gluten.

INGREDIENTS

Chanvre

Codice	Peso	Dettagli
4634	500g	BIO
5373	1Kg	BIO
4635	5Kg	BIO
7391	25kg	BIO

La farine de graines de chanvre est une matière première exceptionnelle pour la préparation de produits à haut profil nutritionnel. La raison pour laquelle cette farine est si précieuse réside dans sa composition nutritionnelle.

FARINE DE PULPE DE CAROUBE

FARINE



UTILISATION

Est principalement utilisé comme substitut du cacao pour la préparation de gâteaux et de crèmes.

INGREDIENTS

Caroube

Codice	Peso	Dettagli
4634	500g	BIO
5373	5Kg	BIO
4635	25kg	BIO

Est obtenu en broyant la pulpe des gousses de caroube, une plante sempervirente largement cultivée dans les régions méditerranéennes.

FARINE DE CHATAIGNE

FARINE



UTILISATION

Idéal pour les préparations de gâteaux et tous aliments cuit au four.

INGREDIENTS

Châtaigne.

Codice	Peso	Dettagli
1134	500g	BIO & NoGluten
1136	5Kg	BIO
6704	10Kg	BIO
1132	20kg	BIO & NoGluten

Farine obtenue par transformation de châtaignes pelées séchées sur systèmes de vérins innovants.

FARINE DE CHÂTAIGNE GARESSINE

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de gâteaux et de pâtisseries en général.

INGREDIENTS

Châtaigne

Codice	Peso	Dettagli
1138	500g	BIO & NoGluten
1137	5Kg	BIO
4923	20kg	BIO

Farine issue de la transformation des châtaignes de Garessine, une précieuse variété de châtaignes cultivées à Garessio (Cn), caractérisé par une saveur exceptionnelle.

FARINE DE POIS CHICHE MOULU EN CYLINDRE

FARINE



UTILISATION

Idéal pour la préparation de farinata et de "panisse".

INGREDIENTS

Pois chiche

Codice	Peso	Dettagli
1138	5Kg	
1137	500g	NoGluten
4923	10Kg	NoGluten
0	25kg	NoGluten

Largement utilisée en Toscane et en Ligurie, c'est une farine obtenu par broyage cylindrique de pois chiches. Le broyage cylindrique rend cette farine plus constante mais moins savoureuse que celle à la pierre.

FARINE DE POIS CHICHE MOULU A LA PIERRE

FARINE



UTILISATION

Idéal pour la préparation de farinata et de "panisse".

INGREDIENTS

Pois chiche

Codice	Peso	Dettagli
1142	500g	BIO
5369	1Kg	BIO
1144	5Kg	BIO
1146	10Kg	
4924	25kg	BIO

Largement utilisée en Toscane et en Ligurie, c'est une farine obtenu par broyage à la pierre de pois chiches. Comparé au broyage en cylindres, elle est plus savoureuse mais moins constante.

FARINE DE CHIA (GRAINES CRUES)

FARINE



UTILISATION

Parfait pour paner et accompagner des produits alimentaires comme les collations, le muesli, le yaourt et similaires.

INGRÉDIENTS

Graines de chia.

Codice	Peso	Dettagli
5291	200g	BIO
5389	5Kg	BIO
6928	20Kg	BIO

Les graines de chia sont originaires d'Amérique centrale et sont une source très importante de fibres, d'antioxydants, de protéines, de vitamines et minéraux, mais surtout oméga 3. La farine de graines crues est plus riche de graisses nobles mais a une conservation plus courte.

FARINE DE GESSE COMMUNE

FARINE



UTILISATION

Utilisé pour augmenter le pourcentage de protéines dans la pâte, dans la préparation de crèmes de légumineuses, pour enrichir le seitan.

INGRÉDIENTS

Gesse commune.

Codice	Peso	Dettagli
5291	500g	BIO
5389	1Kg	BIO
6928	5Kg	BIO
0	25Kg	BIO

Cette farine est obtenue en travaillant sur des meules en pierre naturelle, gesse naturelle. Les gesses sont les graines récoltées par Lathyrus sativus, légumineuse originaire d'Asie mineure; ils ont une forme semblable à celle des pois chiches, mais écrasés. Dans le passé, ils ont été une ressource alimentaire importante pour les agriculteurs du centre et du sud de l'Italie.

FARINE D' HARICOT BORLOTTI

FARINE



UTILISATION

Utilisé pour augmenter le pourcentage de protéines dans la pâte, dans la préparation de crèmes de légumineuses, pour enrichir le seitan.

INGRÉDIENTS

Haricots Borlotti.

Codice	Peso	Dettagli
6197	500g	BIO
821	1Kg	
4927	1Kg	BIO
822	5Kg	
3205	5Kg	BIO
6245	25kg	
6710	25kg	BIO

Il est obtenu par broyage à la pierre de haricots borlotti (séchés et brut), dépourvu d'impuretés et de substances étrangères.

FARINE D' HARICOT CANNELLINI

FARINE



UTILISATION

Utilisé pour augmenter le pourcentage de protéines dans la pâte, dans la préparation de crèmes de légumineuses, pour enrichir le seitan.

INGRÉDIENTS

Haricots Cannellini.

Codice	Peso	Dettagli
6198	500g	BIO
5382	1Kg	BIO
5381	5Kg	BIO
5380	25kg	BIO

Il est obtenu par broyage de haricots cannellini (haricots blanc) (séchés et crus), dépourvu d'impuretés et de substances étrangères.

FARINE D' HARICOT LIMA

FARINE



UTILISATION

Utilisé pour augmenter le pourcentage de protéines dans la pâte, dans la préparation de crèmes de légumineuses, pour enrichir le seitan.

INGRÉDIENTS

Haricots Lima.

Codice	Peso	Dettagli
6198	1Kg	

Il est obtenu par broyage de haricots lima (séchés et crus), dépourvu d'impuretés et de substances étrangères.

FARINE D'HARICOT NOIR

FARINE



UTILISATION

Utilisé pour augmenter le pourcentage de protéines dans la pâte, dans la préparation de crèmes de légumineuses, pour enrichir le seitan.

INGRÉDIENTS

Haricots Noir.

Codice	Peso	Dettagli
6221	500g	BIO
5387	1Kg	BIO
5386	5Kg	BIO
6723	25kg	BIO

Il est obtenu par broyage de haricots noir (séchés et crus), dépourvu d'impuretés et de substances étrangères.

FARINE D' HARICOT D'OEIL NOIR

FARINE



UTILISATION

Utilisé pour augmenter le pourcentage de protéines dans la pâte, dans la préparation de crèmes de légumineuses, pour enrichir le seitan.

INGRÉDIENTS

Oeil d' haricot noir.

Codice	Peso	Dettagli
823	1Kg	
6199	500g	BIO
5385	1Kg	BIO
5383	5Kg	BIO
6711	25kg	BIO

Il est obtenu par broyage à la pierre de haricots noirs (séchés et brut), dépourvu d'impuretés et de substances étrangères.

FARINE DE FARRO AMIDONNIER INTEGRALE

FARINE



UTILISATION

Il est utilisé pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées aussi bien pur qu'en combinaison avec d'autres farines.

INGRÉDIENTS

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
823	5Kg	BIO
6199	25kg	BIO

Le farro amido est très similaire au blé dur, il se rapproche de la texture de la semoule en jaune.

FARINE DE FARRO AMIDONNIER TAMISE

FARINE



UTILISATION

Il est utilisé pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées aussi bien pur qu'en combinaison avec d'autres farines.

INGRÉDIENTS

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
4929	1Kg	BIO
1167	5Kg	BIO
1162	25kg	BIO

Le farro amido est très similaire au blé dur, il se rapproche de la texture de la semoule en jaune.
La version tamisé ressemble à une farine intégrale.

FARINE DE FARRO PETITS EPAUTRE INTEGRALE

FARINE



UTILISATION

Il est utilisé pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées aussi bien pur qu'en combinaison avec d'autres farines.

INGRÉDIENTS

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
1621	1Kg	BIO
1622	5Kg	BIO
1625	25kg	BIO

L'épeautre Monococcum est une variété d'épeautre qui présente des caractéristiques intermédiaire entre le blé tendre et le blé dur.

FARINE DE FARRO PETITS EPAUTRE TAMISE

FARINE



UTILISATION

Il est utilisé pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées aussi bien pur qu'en combinaison avec d'autres farines.

INGRÉDIENTS

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
1621	1Kg	BIO

L'épeautre Monococcum est une variété d'épeautre qui présente des caractéristiques intermédiaire entre le blé tendre et le blé dur. La version tamisée est semblable à une farine semi-complète.

FARINE DE FARRO SPELTA INTEGRALE

FARINE



UTILISATION

Il est utilisé pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées.

INGRÉDIENTS

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
1150	1Kg	BIO
1155	5Kg	BIO
1152	25kg	BIO

L'épeautre spelta est la variété la plus similaire au blé, c'est pourquoi la farine ressemble à la farine de blé traditionnelle et l'utilisation prévue est la même.

FARINE DE FARRO SPELTA MOULAGE CYLINDRE INTEGRALE FARINE



UTILISATION

Il est utilisé pour la préparation de produits de cuit au four sucrés et salés.

INGRÉDIENTS

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
1215	1Kg	BIO
6712	25kg	BIO

L'épeautre spelta est la variété la plus similaire au blé, c'est pourquoi le la farine ressemble à la farine de blé traditionnelle et le l'utilisation prévue est la même. La rectification des cylindres donne moins de saveur mais améliore le levain.

FARINE DE FARRO SPELTA TAMISE FARINE



UTILISATION

Il est utilisé pour la préparation de produits de cuit au four sucrés et salés.

INGRÉDIENTS

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
1215	1Kg	BIO
6712	5Kg	BIO
0	25kg	BIO

Farro spelta est la variété la plus similaire au blé, c'est pourquoi le la farine ressemble à la farine de blé traditionnelle et le l'utilisation prévue est la même.

FARINE DE FARRO TYPE 0 RENFORCE SPELTA W160 FARINE



UTILISATION

Principalement utilisé en combinaison avec les deux farines contenant gluten ou le gluten a etais surrpimer.

INGRÉDIENTS

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
1613	5Kg	BIO
1615	25kg	BIO

Farro spelta est la variété la plus similaire au blé, c'est pourquoi le la farine ressemble à la farine de blé traditionnelle et le l'utilisation prévue est la même. La version forte se compose d'un mélange de variétés les plus riches en protéines et avec un indice de force plus grand.

FARINE DE FARRO TYPE 0 SPELTA W110

FARINE



UTILISATION

Principalement utilisé en combinaison avec les deux farines contenant du gluten qui est privé de gluten.

INGRÉDIENTS

Farro.

Codice	Peso	Dettagli
1216	1Kg	BIO
1171	5Kg	BIO
1169	25kg	BIO

Le farro spelta est la variété la plus similaire au blé, c'est pourquoi la farine ressemble à la farine de blé traditionnelle et l'utilisation prévue est la même.

FARINE DE FEVES

FARINE



UTILISATION

La combinaison avec de la farine de blé est utilisée pour augmenter la teneur en protéines et améliorer la saveur.

INGRÉDIENTS

Fèves

Codice	Peso	Dettagli
1216	500g	
1171	500g	BIO
1169	1Kg	BIO
0	5Kg	
0	5Kg	BIO
0	25kg	
0	25kg	BIO

C'est une farine obtenue en travaillant les fèves pelées sur des meules en Pierre naturelle.

FARINE DE TOURNESOL (GRAINE CRU)

FARINE



UTILISATION

Il peut être ajouté dans les formulations alimentaires.

INGRÉDIENTS

Tournesol décortiqué.

Codice	Peso	Dettagli
4428	250g	BIO

La farine de graines de tournesol est un produit biologique, obtenu à partir de broyage à la pierre des graines elles-mêmes.

FARINE DE BLE BRULER

FARINE



UTILISATION

Principalement utilisé pour les produits de cuisson au four . Il a besoin de farine générant du gluten.

INGRÉDIENTS

Blé brûlé

Codice	Peso	Dettagli
1683	1Kg	
1684	5Kg	
1685	10Kg	

La farine de blé brûlé est une spécialité des Pouilles (en dialecte gren iars) obtenu par broyage de blé dur préalablement grillé; il a une couleur et un arôme intenses.

FARINE DE BLE DUR TIMILIA BROYER A LA MEULE

FARINE



UTILISATION

Également utilisé pour la panure et les pizzas, c'est le produit phare de la production de pain noir de Castelvetro.

INGRÉDIENTS

Timilia

Codice	Peso	Dettagli
1683	1Kg	
1684	25kg	

La farine de Tumminia est une précieuse semoule de blé dur ancienne d'origine sicilienne, faible teneur en gluten et haute valeur protéique

FARINE DE BLE DUR INTEGRALE BIANCOLILLA

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées.

INGRÉDIENTS

Blé dur

Codice	Peso	Dettagli
6121	1Kg	
6247	25kg	

Cette farine complète est obtenue par traitement sans ajout et avec des meules en pierre anciennes, du précieux blé dur Biancolilla, sicilien BIO.

Le blé Biancolilla est une ancienne variété qui a été supplantée pendant des années par d'autres variétés plus productives, la farine obtenue est caractérisée avec une saveur et un arôme uniques.

FARINE INTEGRAL DE BLE DUR PERCIA

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées.

INGRÉDIENTS

Blé dur

Codice	Peso	Dettagli
6120	1Kg	
6250	25kg	

Cette farine complète est obtenue par un traitement pur et avec d'anciennes meules en pierre, du précieux blé dur Percia, appelé aussi buca sacchi ou épeautre long, une ancienne variété de blé (*triticum percivalianum*).

FARINE DE BLE SARASIN LEGERE

FARINE



UTILISATION

Idéal pour les produits de cuisson au four à base de farine de blé ou de maïs.

INGRÉDIENTS

Sarrasin.

Codice	Peso	Dettagli
6120	1Kg	BIO
6250	1Kg	NoGluten
0	5Kg	BIO
0	25kg	BIO

Farine obtenue à partir de la transformation du sarrasin allemand sur meules en pierre naturelle, la version légère est partiellement tamisé et dépourvu de la cuticule externe du grain.

FARINE DE BLE SARASIN INTEGRAL

FARINE



UTILISATION

Idéal pour les produits de cuisson au four à base de farine de blé ou de maïs.

INGRÉDIENTS

Sarrasin.

Codice	Peso	Dettagli
1521	500g	BIO
79	1Kg	BIO
2212	1Kg	NoGluten
80	5Kg	BIO
2213	5Kg	
2116	25kg	BIO
2215	25kg	NoGluten

Farine obtenue à partir de la transformation du sarrasin allemand sur meules en pierre naturelle.

FARINE DE BLE INTEGRAL BROYER A PIERRE W 140

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées. biscuits.

INGRÉDIENTS

Blé.

Codice	Peso	Dettagli
1102	1Kg	BIO
1108	5Kg	BIO
1103	25kg	BIO

Farine obtenue à partir d'un savant mélange de variétés de blé tendre et semi-dur en force. Par rapport au broyage en cylindres, il est obtenu à partir de Grains entiers, sans tamisage ni mélange.

FARINE DE BLE INTEGRAL BROYER A CYLINDRE W 180

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées. biscuits.

INGRÉDIENTS

Blé.

Codice	Peso	Dettagli
1102	1Kg	
1108	5Kg	
1103	25kg	

Produit issu du broyage de blé tendre, débarrassé de substances étrangères et impuretés. Par rapport à la version broyer à la pierre, cette farine est obtenu en mélangeant de la farine de blé et du son.

FARINE DE BLE INTEGRAL RENFORCE W 170

FARINE



UTILISATION

Convient pour le travail de produits à levure longue. Idéal aussi pour la préparation de Chapati

INGRÉDIENTS

Blé

Codice	Peso	Dettagli
4640	1Kg	
58	5Kg	
60	25kg	

C'est une farine obtenue à partir du broyage à la pierre d'un variété de blé forte. Quelle que soit la variété utilisée, de nos jours, le Manitoba est défini comme toute farine avec un contenu riche en protéines et un W supérieur à 350.

FARINE DE BLE TYPE 0 PAIN ET PIZZA W 240

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées.

INGRÉDIENTS

Blé dur

Codice	Peso	Dettagli
1096	1Kg	BIO
1090	5Kg	BIO
1094	25kg	BIO

Farine obtenue à partir d'un savant mélange de variétés de blé tendre et semi dur en force.

FARINE DE BLE TYPE 00 POUR PATE

FARINE



UTILISATION

Pour les pâtes fraîches.

INGRÉDIENTS

Blé

Codice	Peso	Dettagli
1096	25Kg	

La farine pour les pâtes se caractérise par la capacité d'éviter le noircissement des pâtes pendant le stockage, cela grâce à l'élimination des particules de son responsables de la coloration.

FARINE DE BLE TYPE 2 AVEC GERME DE RIZ W190

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées.

INGRÉDIENTS

Blé dur, germe de riz

Codice	Peso	Dettagli
6125	5Kg	

Cette farine est obtenue en mélangeant de la farine et du germe de riz.

FARINE DE BLE TENDRE TYPE 0 FAIBLE W 180

FARINE



UTILISATION

Excellent pour mélanger avec des farines dures avec un W élevé, augmentant l'extensibilité de celle-ci

INGRÉDIENTS

Blé tendre.

Codice	Peso	Dettagli
1553	5Kg	BIO
4933	25kg	BIO
5302	25kg	

Cette farine est obtenue en travaillant avec un moulin innovant à cylindres, un mélange de blés caractérisé par un peu de gluten tenace et très extensible.

FARINE DE BLE TENDRE TYPE 00 W 260

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées.

INGRÉDIENTS

Blé tendre, gluten.

Codice	Peso	Dettagli
1553	1Kg	
4933	1Kg	BIO
5302	5Kg	
0	5Kg	BIO
0	25kg	
0	25kg	BIO

Produit obtenu à partir du broyage et du tamisage du blé tendre, exempt de substances étrangères et d'impuretés. Avec ajout de gluten vital de blé tendre.

FARINE DE BLE TENDRE TYPE 00 FORTE W 340

FARINE



UTILISATION

Il se prête bien et principalement à la préparation de produits à levée très longues.

INGRÉDIENTS

Blé tendre.

Codice	Peso	Dettagli
1506	5Kg	
1508	25kg	

Farine obtenue à partir d'un savant mélange de variétés fortes telles que Manitoba, Taylor et Sagittaire.

FARINE DE BLE TENDRE TYPE 00 MIDDLE FORCE W180

FARINE



UTILISATION

Idéal pour un levain moyen-long. Pour le pain, la pizza et la focaccia.

INGRÉDIENTS

Blé tendre.

Codice	Peso	Dettagli
28433	5Kg	

Farine de grains nationaux de force moyenne et de bonne élasticité.

FARINE DE BLE TENDRE TYPE 1 W 210

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées.

INGRÉDIENTS

Blé tendre.

Codice	Peso	Dettagli
28433	1Kg	
0	5Kg	BIO
0	5Kg	
0	25kg	
0	25Kg	BIO

Produit obtenu à partir du meulage partiel de la pierre et tamisage du blé tendre.

FARINE DE BLE TENDRE TYPE 1 FORTE-LOURDE W 360

FARINE



UTILISATION

Excellent pour les levures longues et très longues.

INGRÉDIENTS

Farine de blé, gluten.

Codice	Peso	Dettagli
28803	1Kg	
28802	5Kg	
28804	25Kg	

Farine moulue sur pierre à forte teneur en protéines. Partiellement raffiné.

FARINE DE BLE TENDRE TYPE 1 MAJORQUE W 130

FARINE



UTILISATION

Excellente pureté est adaptée à toutes les utilisations.

INGRÉDIENTS

Blé tendre.

Codice	Peso	Dettagli
6123	1Kg	
6252	25kg	

Farine de blé tendre sicilienne moulue avec une pierre naturelle, pure et cultivée dans certaines régions siciliennes bien circonscrites. Utilisé dans d'anciennes recettes de bonbons, le nom de Majorque, était synonyme de farine de blé tendre par excellence.

FARINE DE BLE TENDRE TYPE 2 W 210

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées.

INGRÉDIENTS

Blé tendre.

Codice	Peso	Dettagli
6123	1Kg	BIO
6252	5Kg	BIO
0	25kg	BIO

Farine obtenue à partir d'un savant mélange de variétés de blé tendre et semi dur en force travaillé avec moulin à pierre.

FARINE DE BLE TYPE 2 GERME DE RIZ ET GRAINES W 190

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtisseries sucrées et salées.

INGRÉDIENTS

Blé tendre, germe de riz et graines de sésame, de tournesol et de lin.

Codice	Peso	Dettagli
6124	1Kg	

Cette farine est obtenue en mélangeant de la farine de blé tendre type 2, germe de riz et graines oléagineuses.

FARINE DE BLE TRITODERUM

FARINE



UTILISATION

Excellent pour le pain, la pizza et la focaccia utilisé pur ou mélangé avec 50% de farine blé.

INGRÉDIENTS

Tritoderum.

Farine obtenue à partir de la transformation du blé Tritoderum sur meules à pierre, une céréale d'un nouveau genre obtenue par le croisement du blé et de l'orge sauvage.

Codice	Peso	Dettagli
28806	1Kg	
28805	5Kg	
28807	25Kg	

FARINE DE LENTILLE ROUGE

FARINE



UTILISATION

Principalement utilisé pour le velouté et les crèmes.

INGRÉDIENTS

Lentilles rouges.

La farine de lentilles est obtenue en traitant le lentilles non pelées, sur meules à pierre naturelle.

Codice	Peso	Dettagli
28806	500g	BIO&NoGluten
28805	1Kg	BIO
28807	5Kg	BIO
0	25kg	BIO

FARINE DE LENTILLE VERTE

FARINE



UTILISATION

Principalement utilisé pour le velouté et les crèmes.

INGRÉDIENTS

Lentilles verte.

Farine obtenue à partir de la transformation des lentilles vertes (non décortiquées) sur des meules à pierre naturelle.

Codice	Peso	Dettagli
6201	500g	BIO
4673	1Kg	BIO
7389	1Kg	
4672	5Kg	BIO
7385	5Kg	
6715	25kg	BIO
7390	25Kg	

FARINE DE LIN DORE

FARINE



UTILISATION

Il s'utilise de 20 à 30% avec de la farine de blé pour la préparation de tout produit cuit au four sucré et salé.

INGRÉDIENTS

Débris de panneau de lin.

Codice	Peso	Dettagli
817	1Kg	BIO
4937	5Kg	BIO
7289	15kg	BIO

Il est obtenu à partir du broyage à la pierre du panneau de lin, la phase solide qui se sépare lors du pressage mécanique de l'huile (donc sans l'utilisation de solvants!)

FARINE DE LIN DORE (GRAINES CRU)

FARINE



UTILISATION

Il est utilisé de 20% à 30% avec la farine de blé pour les produits cuit au four.

INGRÉDIENTS

Lin doré.

Codice	Peso	Dettagli
817	250g	BIO
4937	10Kg	BIO

La farine de lin doré est obtenue par broyage à la pierre des graines de lin brut, il est très gras et riche en graisses nobles, se conserve un peu moins que le lin doré traditionnel.

FARINE DE LIN FONCE

FARINE



UTILISATION

Il s'utilise de 20 à 30% avec de la farine de blé pour la préparation de tout produit cuit au four sucré et salé.

INGRÉDIENTS

Débris de panneau de lin.

Codice	Peso	Dettagli
5488	1Kg	BIO
6716	5Kg	BIO
6717	25kg	BIO

Il est obtenu à partir du broyage à la pierre du panneau de lin, la phase solide qui se sépare lors du pressage mécanique de l'huile (donc sans l'utilisation de solvants!)

FARINE DE LIN FONCE (GRAINES CRU)

FARINE



UTILISATION

Il est utilisé de 20% à 30% avec la farine de blé pour les produits cuit au four.

INGRÉDIENTS

Lin foncé.

Codice
4426

Peso
250g

Dettagli
BIO

La farine de lin foncé est obtenue par broyage à la pierre du lin dans son ensemble, il est très riche en graisses nobles mono et polyinsaturées.

FARINE DE LUPIN

FARINE



UTILISATION

Il peut être utilisé pour les produits préparé au four sucrés et salés dans des mesures variable.

INGRÉDIENTS

Lupin.

Codice
4426

0

0

0

0

0

0

0

Peso
500g

1Kg

1Kg

5Kg

5Kg

25kg

25kg

Dettagli
NoGluten
BIO&NoGluten
BIO

BIO

NoGluten

BIO

Farine obtenue à partir du broyage délicat des lupins séchés et légèrement grillé.

FARINE DE MAIS BLANC

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la production de polenta.

INGRÉDIENTS

Maïs.

Codice
6192

149

150

4811

Peso
500g

1Kg

5Kg

25kg

Dettagli

Farine obtenue à partir du broyage à cylindre de maïs blanc hybride, un variété particulièrement typiquement vénitienne, caractérisée par un contenu marginal des pigments colorés (caroténoïdes).

FARINE DE MAIS BRAMATA

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la production de polenta.

INGRÉDIENTS

Maïs.

Codice	Peso	Dettagli
1113	1Kg	BIO
1114	1Kg	NoGluten
1116	5Kg	BIO
1117	5Kg	NoGluten
2113	25kg	NoGluten
6718	25kg	BIO & NoGluten

Farine de maïs à gros grains, pour une polenta rustique.

FARINE DE MAIS FLEURET

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la production de polenta.

INGRÉDIENTS

Maïs.

Codice	Peso	Dettagli
1113	1Kg	
1114	1Kg	BIO
1116	5Kg	
1117	5Kg	BIO
2113	25kg	NoGluten
6718	25kg	BIO

Farine de maïs à grains fins pour une polenta délicate.

FARINE DE MAIS FLEURET INSTANTANEE

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la production de polenta.

INGRÉDIENTS

Maïs.

Codice	Peso	Dettagli
1526	500g	Senza glutine
6581	500g	BIO & NoGluten
5370	5Kg	
5371	25kg	NoGluten
6795	25Kg	BIO & NoGluten

Farine de maïs à grains fins précuite, pour une polenta délicate et prête à l'emploi en 5 minutes.

FARINE DE MAIS POUR POLENTA TARAGNA

FARINE



UTILISATION

Il est conseillé d'intégrer du fromage en dés pendant les dernières minutes cuisson. Le temps de cuisson conseillé est de 60 min.

INGRÉDIENTS

Farine de maïs, farine de sarrasin.

Farine typique de la Valtellina, Bergamasco et Bresciano. Il est obtenu en mélangeant la farine de maïs avec une petite partie de farine de blé sarrasin. Le nom Taragna dérive de tarai ou tarel, le nom du bâton traditionnel utilisé pour le mélanger.

Codice	Peso	Dettagli
12000	500g	
3900	500g	BIO & NoGluten
171	5Kg	
4821	25kg	
6735	25kg	BIO & NoGluten

FARINE DE MAIS RAFFINE SEMI-INTEGRALE

FARINE



UTILISATION

On utilise généralement 100 à 120 g de farine de maïs par personne.

INGRÉDIENTS

Maïs.

Farine obtenue par broyage à la pierre d'anciennes variétés de blé. Cette farine est produite avec les meilleurs atouts de l'activité broyage, et se caractérise par une saveur exceptionnel et avec un excellent profil nutritionnel, dû à l'absence de raffinage.

Codice	Peso	Dettagli
12000	500g	
3900	500g	BIO
171	1Kg	
4821	1Kg	BIO
6735	5Kg	
0	5Kg	BIO
0	25kg	BIO
0	25kg	

FARINE DE MAIS RAFFINE SEMI-INTEGRALE (BOITE)

FARINE



UTILISATION

On utilise généralement 100 à 120 g de farine de maïs par personne.

INGRÉDIENTS

Maïs.

Farine obtenue par broyage à la pierre d'anciennes variétés de blé. Cette farine est produite avec les meilleurs atouts de l'activité broyage, et se caractérise par une saveur exceptionnel et avec un excellent profil nutritionnel, dû à l'absence de raffinage. L'emballage en carton met en valeur l'excellence de ce produit.

Codice	Peso	Dettagli
1739	1Kg	

FARINE DE MAIS TORTILLAS (MASA HARINA)

FARINE



UTILISATION

Il est excellent pour les produits tels que les tortillas, les pélonnes et excellent pour la polenta et gâteaux.

INGRÉDIENTS

Maïs.

Codice	Peso	Dettagli
2020	500g	
4814	5Kg	
6255	25kg	

Farine obtenue par le broyage très fin du maïs blanc, un variété particulière caractérisée par une teneur marginale de pigments colorés (caroténoïdes).

FARINE D'AMANDE AMERE PELEE

FARINE



UTILISATION

Ils sont utilisés pour la préparation de produits auquel vous désirez donner un goût amer typique.

INGRÉDIENTS

Amandes amère.

Codice	Peso	Dettagli
2020	1kg	
4814	5kg	
6255	25kg	

Farine obtenue à partir d'amandes amères pelées, c'est une farine très aromatique qui ne donne pas de couleur à la pâte.

FARINE D'AMANDE PELEE

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de desserts (biscuits, biscuits amaretti, amandes).

INGRÉDIENTS

Amandes.

Codice	Peso	Dettagli
627	250g	BIO
1249	500g	BIO
1250	1Kg	BIO
7089	1kg	BIO
1251	5Kg	BIO
7074	5kg	
7059	25kg	

Il est obtenu à partir du broyage d'amandes siciliennes décortiquées séparé de la peau.

FARINE DE MILLET

FARINE



UTILISATION

Utilisé en mélange avec de la farine de blé de 15 à 30% pour préparation de produits cuit au four sucrés et salés.

INGRÉDIENTS

Millet.

Codice	Peso	Dettagli
28585	500g	NoGluten&BIO
174	1Kg	BIO
175	5Kg	BIO
4942	25kg	BIO
6722	25kg	BIO & NoGluten

Il est obtenu par broyage à la pierre du millet jaune décortiqué, un céréales très anciennes originaires d'Asie.

FARINE DE NOISETTES GRILLEES

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de desserts, crèmes et glaces.

INGRÉDIENTS

Noisettes grillées.

Codice	Peso	Dettagli
28585	250g	BIO
174	500g	BIO
175	5Kg	BIO
4942	10kg	
6722	15Kg	
0	25kg	BIO

Cette farine est obtenue par broyage de noisettes grillées et pelées.

FARINE D'ORGE SEMI-INTEGRALE

FARINE



UTILISATION

Idéal pour les pâtisseries et les pâtes fraîches.

INGRÉDIENTS

Orge.

Codice	Peso	Dettagli
127	1Kg	BIO
128	5Kg	BIO
6725	25kg	BIO

Il est obtenu en traitant de l'orge décortiqué sur des meules en pierre naturelle.

FARINE DE POIS

FARINE



Farine issue de la transformation de pois verts séchés sur meules en pierre naturelle.

UTILISATION

Il peut être utilisé en combinaison avec de la farine de blé donnant une saveur agréable et améliorant la douceur.

INGRÉDIENTS

Pois.

Codice	Peso	Dettagli
4775	500g	NoGluten
6202	500g	BIO
1243	1Kg	
4486	1Kg	BIO
1244	5Kg	
4949	5Kg	BIO
6257	25kg	
6727	25kg	BIO

FARINE DE PISTACHE ECALE

FARINE



D'un point de vue nutritionnel, ils sont une véritable mine de nutriments à haut profil nutritionnel : graisses monosaturées, polyinsaturés, calcium, fer, potassium, phosphore, magnésium, vitamine C et vitamine E.

UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtisseries, crèmes et panure pour les poissons.

INGRÉDIENTS

Pistache.

Codice	Peso	Dettagli
4775	100g	BIO
6202	250g	BIO
1243	500g	BIO
4486	10kg	
1244	18kg	
4949	25kg	

FARINE DE QUINOA INTEGRALE

FARINE



Il est obtenu à partir du traitement de la pierre des graines de quinoa (*Chenopodium quinoa*), une plante originaire d'Amérique du Sud, appartenant à la même famille que les épinards et les betteraves.

UTILISATION

Utilisé pour la préparation de tout produit cuit au four sucré et salée.

INGRÉDIENTS

Quinoa.

Codice	Peso	Dettagli
607	500g	BIO
630	1Kg	BIO
631	5Kg	BIO
4952	25kg	BIO
3411	500g	Italiana
6073	1Kg	Italiana
6074	5Kg	Italiana
4816	25kg	Italiana

FARINE DE QUINOA NOIR

FARINE



UTILISATION

Il est utilisé pour la préparation de pain ou similaire.

INGRÉDIENTS

Quinoa noir.

Le quinoa noir est une variété particulière, parmi les 200 existantes, de *Chenopodium quinoa*, plante originaire d'Amérique du Sud et appartenant à la même famille que les épinards et les betteraves. Les Incas lui attribuaient des propriétés miraculeuses, à tel point qu'on l'appelait «la mère de toutes les céréales».

Codice	Peso	Dettagli
5977	500g	BIO
7519	25kg	BIO

FARINE DE RIZ

FARINE



UTILISATION

Il s'utilise seul ou avec de la farine de blé entre 15-30%.

INGRÉDIENTS

Riz.

Il est obtenu en broyant du riz poli sur un innovant cylindres.

Codice	Peso	Dettagli
5977	1Kg	NoGluten
7519	1Kg	BIO & NoGluten
0	5Kg	
0	5Kg	BIO
0	25kg	NoGluten
0	25kg	BIO & NoGluten

FARINE DE RIZ BASMATI INTEGRAL

FARINE



UTILISATION

Excellent pour les produits de boulangerie seuls ou mélangés à 30% avec farine de blé.

INGRÉDIENTS

Riz basmati.

Farine issue de la transformation du riz Basmati sur meules en pierre.

Codice	Peso	Dettagli
6220	500g	BIO
4695	1Kg	BIO
4956	5Kg	BIO
6730	25kg	BIO

FARINE DE RIZ GLUTINEUX

FARINE



UTILISATION

Il est utilisé pour la préparation de tout produit, à la fois sucré et salée.

INGRÉDIENTS

Riz.

Codice	Peso	Dettagli
1610	1Kg	BIO
1611	5Kg	BIO
6728	25kg	BIO

Cette farine est obtenue par broyage à la pierre d'une fine variété de riz asiatique, également appelé riz sucré, riz cireux, riz botanique, riz mochi, riz perlé ou biroin chal.

FARINE DE RIZ INTEGRAL

FARINE



UTILISATION

Utilisé en pureté pour les produits de boulangerie, ou avec de la farine blé entre 15-30%.

INGRÉDIENTS

Riz intégral.

Codice	Peso	Dettagli
1610	500g	BIO & NoGluten
1611	5Kg	BIO
6728	25kg	BIO & NoGluten

Il est obtenu en broyant du riz biologique italien sur des meules à pierre naturelle. La farine de riz brun est une excellente alternative au le blanc pour la haute teneur en fibres, vitamines (du groupe B) et sels minéraux.

FARINE DE RIZ NOIR

FARINE



UTILISATION

Il est utilisé, pur, pour la préparation de produit au four sucrées et salé ou en combinaison avec de la farine de blé.

INGRÉDIENTS

Riz.

Codice	Peso	Dettagli
1304	1Kg	BIO
1305	5Kg	BIO
6731	25kg	BIO

Il est obtenu en broyant le fin riz noir italien sur d'anciennes meules en pierre naturelle.

FARINE DE RIZ ROUGE INTEGRAL

FARINE



UTILISATION

Pour les produits cuit au four sucrées et salées, mélangées à de la farine de blé.

INGRÉDIENTS

Riz rouge.

Codice	Peso	Dettagli
8678	500g	

Obtenu à partir de la transformation du riz rouge sur des meules en pierre, c'est une farine riche en statines, substances qui abaissent le cholestérol.

FARINE DE RIZ TRAITÉ A CHAUD

FARINE



UTILISATION

Il est utilisé pour la préparation de pâtes, ou pour des produits cuit au four, seul ou avec de la farine de blé entre 15-30%.

INGRÉDIENTS

Riz.

Codice	Peso	Dettagli
8678	1Kg	
0	5Kg	
0	25kg	NoGluten
0	25kg	BIO & NoGluten

Il est obtenu en broyant du riz sur des systèmes de cylindres innovants. Traité thermiquement signifie qu'il a subi un processus torréfaction industrielle à air chaud, visant à modifier la structure de l'amidon.

FARINE DE RIZ DE VENUS

FARINE



UTILISATION

Il est utilisé pur, pour la préparation de produits au four sucrées et salé ou en combinaison avec de la farine de blé.

INGRÉDIENTS

Riz de vénus.

Codice	Peso	Dettagli
5536	1Kg	BIO
5537	5Kg	BIO
6732	25kg	BIO

Il est obtenu en broyant le précieux riz Vénus sur d'anciennes meules en pierre naturelle

FARINE DE SEIGLE BLANC

FARINE



UTILISATION

Utilisé pour la préparation de produit cuit au four sucrées et salé.

INGRÉDIENTS

Seigle.

Codice	Peso	Dettagli
100	1Kg	BIO
101	5Kg	BIO
103	25kg	BIO

Le seigle est une céréale de plus en plus appréciée dans le cadre d'une alimentation saine ces dernières années. La farine de seigle blanc est obtenue par tamisage de seigle entier.

FARINE DE SEIGLE INTEGRAL

FARINE



UTILISATION

Utilisé pour la préparation de pain noir ou pour la préparation de produit cuit au four sucrées et salées.

INGRÉDIENTS

Seigle.

Codice	Peso	Dettagli
100	1Kg	BIO
101	5Kg	BIO
103	20Kg	BIO
0	25kg	BIO

Le seigle est une céréale de plus en plus appréciée dans le cadre d'une alimentation saine ces dernières années.

FARINE DE GRAINE DE CAROUBE

FARINE



UTILISATION

Il est utilisé dans la préparation de glaces, car il est capable de donner une structure uniforme et veloutée.

INGRÉDIENTS

Graines de caroube

Codice	Peso	Dettagli
6042	100g	
626	400g	
2227	1Kg	
4818	5Kg	
6262	25kg	NoGluten

Il est obtenu en broyant les graines de la caroube, une plante à feuilles persistantes largement cultivé dans les régions méditerranéennes.

FARINE DE SESAME (GRAINES CRUES)

FARINE



UTILISATION

Excellent pour les produits au four et pour paner les boulettes de viande, également excellent pour la préparation de crackers.

INGRÉDIENTS

Graines de sésame.

Codice	Peso	Dettagli
4429	250g	BIO

Farine obtenue à partir du broyage délicat de graines de sésame crues, farine très riche en calcium, en graisses nobles et en saveur.

FARINE DE SOJA DEGRAISSEE & GRILLEE

FARINE



UTILISATION

Utilisé pour augmenter le pourcentage de protéines dans la pâte, dans la préparation de crèmes de légumineuses, pour enrichir le seitan.

INGRÉDIENTS

Soja.

Codice	Peso	Dettagli
4429	1Kg	NoGluten
0	5Kg	NoGluten
0	25kg	NoGluten

Cette farine est obtenue par broyage de soja préalablement torréfié et dégraissé: ce procédé inhibe les facteurs antitryptiques (anti-nutriments), élimine la «saveur de haricot» et augmente la teneur en protéines.

FARINE DE SOJA GRILLEE

FARINE



UTILISATION

Utilisé pour augmenter le pourcentage de protéines dans la pâte, dans la préparation de crèmes de légumineuses, pour enrichir le seitan.

INGRÉDIENTS

Soja.

Codice	Peso	Dettagli
135	1Kg	
2160	1Kg	BIO
136	5Kg	
6733	5Kg	BIO
2741	25kg	BIO
3024	25kg	

Cette farine est obtenue par broyage de soja préalablement grillé: ce procédé est considéré comme essentiel pour inhiber les facteurs antitryptiques (anti-nutriments) et éliminer la "saveur de haricot".

FARINE DE SORGO INTEGRAL

FARINE



UTILISATION

Peut être utilisé pour la préparation de produits cuit au four sucrés et salés.

INGRÉDIENTS

Sorgho.

Le sorgho est une céréale très similaire au maïs, mais plus petite et complètement ronde. En Afrique, il est utilisé depuis de nombreuses années comme alternative au blé pour la préparation du pain. Bien qu'il soit sans gluten, il est utilisé pour des types de pain similaires aux wraps (piadiana).

Codice	Peso	Dettagli
2916	500g	BIO&NoGluten
2917	5Kg	BIO
6734	25kg	BIO

FARINE DE TAPIOCA

FARINE



UTILISATION

Il est utilisé pour épaissir les crèmes, les sauces et pour les préparations qui doivent être caractérisées par une digestibilité élevée.

INGRÉDIENTS

Tapioca.

La farine de tapioca est principalement constituée d'amidon, avec des traces de protéines, de graisses, de fibres et de sels minéraux (calcium, fer, phosphore, potassium, magnésium).

Codice	Peso	Dettagli
2916	500g	NoGluten
2917	1kg	
6734	1Kg	NoGluten
0	5Kg	
0	25kg	

FARINE DE TEFF CLAIRE

FARINE



UTILISATION

Utilisé pour la préparation de produits cuit au four sucrés et salés, de pâte brisée.

INGRÉDIENTS

Teff.

Cette farine est obtenue à partir de la transformation intégrale du teff ou du tef, une céréale typique d'Ethiopie et d'Erythrée, très similaire à l'amarante, mais encore plus petite en taille. Il existe principalement 2 variétés de teff, une blanche et une rouge. De la première on obtient une farine légère (plus délicate et plus précieuse) tandis que de l'autre une farine foncée (moins précieuse mais encore plus nutritive).

Codice	Peso	Dettagli
2889	500g	NoGluten
4277	20kg	NoGluten

FARINE DE TEFF FONCEE

FARINE



Cette farine est obtenue à partir de la transformation intégrale du teff ou du tef, une céréale typique d'Etiopia et d'Erythrée, très similaire à l'amarante, mais encore plus petite en taille. Il existe principalement 2 variétés de teff, une blanche et une rouge. De la première on obtient une farine légère (plus délicate et plus précieuse) tandis que de l'autre une farine foncée (moins précieuse mais avec un goût plus fort).

UTILISATION

Utilisé pour la préparation de produits cuit au four sucrés et salés.

INGRÉDIENTS

Teff.

Codice

6582
2890
6913

Peso

500g
500g
20Kg

Dettagli

BIO
NoGluten
NoGluten

FARINE DE CITROUILLE(GRAINE CRUE)

FARINE



UTILISATION

Il peut être ajouté dans les formulations alimentaires.

INGRÉDIENTS

Graines de citrouille.

Codice

6582
2890

Peso

250g
10Kg

Dettagli

BIO
BIO

La farine de graines de citrouille est un produit biologique, pauvre en glucides, obtenu par broyage à la pierre des graines elles-mêmes.

FARINE DE BLE KHORASAN ITALIEN

FARINE



UTILISATION

Recommandé pour le pain, les pizzas, la focaccia, les gâteaux et autres pâtisseries.

INGRÉDIENTS

Blé Khorasan.

Codice

4630
4629
4631

Peso

1Kg
5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO

A partir du blé Khorasan on obtient une farine moins calorique que celle dérivée du blé dur classique: pour le même poids, farine de blé Le khorasan contient plus de protéines et de matières grasses.

FARINE DE BLE KHORASAN KAMUT INTEGRAL

FARINE



UTILISATION

Utilisé pour la préparation de produits sucrés et salés à la fois pur et avec de la farine de blé.

INGRÉDIENTS

Blé Kamut khorasan.

Codice	Peso	Dettagli
83	1Kg	BIO
84	5Kg	BIO
86	25kg	BIO

C'est une farine obtenue par broyage de blé KAMUT® khorasan, une variété de blé égyptien.

FARINE DE BLE KHORASAN KAMUT® BROYE PIERRE

FARINE



UTILISATION

Il peut être utilisé pour la préparation de produit cuit au four sucrées et salées

INGRÉDIENTS

Blé Kamut.

Codice	Peso	Dettagli
83	1Kg	BIO
84	5Kg	BIO
86	25kg	BIO

C'est une farine obtenue par broyage à la pierre du blé khorasan KAMUT®, une variété de blé égyptien.

FARINE DE BLE KHORASAN KAMUT® BROYE CILYNDRE

FARINE



UTILISATION

Il peut être utilisé pour la préparation de produit cuit au four sucrées et salées.

INGRÉDIENTS

Blé Kamut.

Codice	Peso	Dettagli
1214	1Kg	BIO
1619	5Kg	BIO
934	25kg	BIO

C'est une farine obtenue en broyant le grain avec des cylindres khorasan KAMUT®, une variété de blé égyptien.

FARINE DE MANITOBA TYPE 0

FARINE



UTILISATION

Parfait, avec d'excellents résultats, pour augmenter le W et la ténacité des farines faibles et élastiques.

INGRÉDIENTS

Blé tendre du Manitoba, gluten.

Codice	Peso	Dettagli
1079	1Kg	BIO
6902	1Kg	
1080	5Kg	BIO
1081	25kg	BIO
6903	25Kg	

C'est un mélange de grains forts (Taylor d'origine Italienne) avec l'ajout de 3% de gluten.

FARINE DE MANITOBA TYPE 00

FARINE



UTILISATION

Parfait, avec d'excellents résultats, pour augmenter le W et la ténacité des farines faibles et élastiques.

INGRÉDIENTS

Manitoba, gluten.

Codice	Peso	Dettagli
1079	1kg	
6902	5Kg	
1080	25kg	

Quelle que soit la variété utilisée, le Manitoba est aujourd'hui défini comme toute farine à haute teneur en protéines et avec un W supérieur à 350.

FARINE MULTICEREALES

FARINE



UTILISATION

Utilisé en combinaison avec de la farine génératrice de gluten, pour toute préparation sucrée ou salée.

INGRÉDIENTS

Blé tendre et dur, épeautre, riz, kamut, orge, avoine, flocons blé, épeautre, avoine, seigle. Sésame, tournesol, graines de lin.

Codice	Peso	Dettagli
6193	500g	
389	1Kg	
4007	1Kg	BIO
390	5Kg	
392	25kg	

C'est un mélange de plus de 20 types de farines / flocons / graines, une combinaison d'ingrédients vraiment exceptionnelle, capable de donner à toute préparation une saveur très agréable.

FARINE POUR PAIN NOIR SICILIEN INTEGRAL

FARINE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de produit cuit au four sucrées et salées. Dosage à utiliser avec la farine de blé 10-50%.

INGRÉDIENTS

Blé dur.

Cette farine complète est obtenue en broyant les précieux grains durs Percia, Russello, Timilia, Biancolilla, Nero Madonita avec d'anciennes meules en pierre.

Codice	Peso	Dettagli
6122	1Kg	
6249	25kg	

FARINE DE MAIS EXTRAFINE

FARINE



UTILISATION

Pour la préparation de biscuits, comme les galettes de maïs, ou pour la panure.

INGRÉDIENTS

Blé.

La farine extra fine est obtenue à partir de la partie la plus interne du grain de maïs, il a une très petite taille de particules : entre la semoule remoulée et la farine de blé tendre.

Codice	Peso	Dettagli
6122	1Kg	BIO
6249	1Kg	
0	5Kg	
0	5Kg	BIO
0	25Kg	BIO
0	25kg	NoGluten

FARINE DE MAIS EXTRA FINE 8 FILE

FARINE



UTILISATION

Pour la préparation de biscuits, comme les galettes de maïs, ou pour la panure.

INGRÉDIENTS

Blé.

Farine obtenue par broyage à la pierre de maïs 8 File, une variété très prestigieuse cultivée dans le Piémont. La combinaison du maïs 8 File et du type de mouture, confère à cette farine une qualité organoleptique vraiment unique.

Codice	Peso	Dettagli
1125	1Kg	
6210	1Kg	BIO
1122	5Kg	
6215	5Kg	BIO
6256	25kg	
6720	25kg	BIO

FARINE EXTRA FINE DE MAIS BLEU POUR PIZZA ET GATEAU

FARINE



UTILISATION

Pour la préparation de biscuits, comme les galettes de maïs, ou pour la panure.

INGRÉDIENTS

Maïs.

Maïs ancien provenant des Incas avec une forte concentration d'anthocyanes et de flavonoïdes.

Codice

28425
28595

Peso

1Kg
25Kg

Dettagli

FARINE DE MAIS EXTRA FINE TRAITÉ A CHAUD

FARINE



UTILISATION

Pour la préparation de pâtes.

INGRÉDIENTS

Blé.

La farine extra fine obtenue à partir de la partie la plus interne du grain de maïs, il a une granulométrie très fine: consistance entre la semoule rebroyée et la farine de blé tendre. Le traitement thermique donne la capacité de liaison de la farine.

Codice

28425
28595
0

Peso

1Kg
5Kg
25kg

Dettagli

BIO
BIO
BIO & NoGluten

GRUAU DE BLE TENDRE

SEMOLE



UTILISATION

Excellent comme saupoudrage et pour la préparation de trofie (pâte typique du Piémont).

INGRÉDIENTS

Blé tendre.

Il est obtenu par broyage en cylindres et étalonnage ultérieur du blé.

Codice

336
337
4824

Peso

1Kg
5Kg
25kg

Dettagli

SEMOULE DE BLE DUR

SEMOLE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtes sèches, de plats sucrés, de pain et de pizza.

INGRÉDIENTS

Blé dur.

Codice	Peso	Dettagli
1189	1Kg	BIO
1195	5Kg	BIO
1191	25kg	BIO

Semoule de blé dur ITALIENNE obtenue à partir d'un savant mélange de variétés particulières de blé.

SEMOULE DE BLE DUR CALIBRE

SEMOLE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtes sèches, de plats sucrés et comme saupoudrage pour la préparation de pain et de pizzas.

INGRÉDIENTS

Blé dur.

Codice	Peso	Dettagli
1189	500g	
1195	1Kg	
1191	5Kg	
0	25kg	

Semoule de blé dur ITALIENNE obtenue à partir d'un savant mélange de variétés particulières de blé. La version calibrée est très grosse et a une couleur jaune intense.

SEMOULE DE BLE DUR INTEGRAL

SEMOLE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtes sucrées et salées et de pâtisseries. Génère une pâte très dure.

INGRÉDIENTS

Blé dur.

Codice	Peso	Dettagli
72	1Kg	BIO
73	5Kg	BIO
75	25kg	BIO

Semoule de blé dur italien remoulinée, obtenue par broyage à la pierre de blé cultivé en Émilie-Romagne.

SEMOULE DE SOJA

SEMOLE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de produit cuit au four sucrés et salés et pour la préparation de pain de soja.

INGRÉDIENTS

Soja.

Codice	Peso	Dettagli
833	1Kg	
495	5Kg	
6517	25kg	

Semoule obtenue par broyage de graines de soja préalablement torréfiées.

SEMOULE REBROYE BLE SENATORE CAPPELLI

SEMOLE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtes sucrées et salées et de produit cuit au four.

INGRÉDIENTS

Blé senatore cappelli.

Codice	Peso	Dettagli
833	1Kg	BIO
495	5Kg	BIO
6517	25kg	BIO

Farine obtenue à partir du broyage à la pierre du blé ancien Senatore Cappelli.

SEMOULE REBROYE BLE SENATORE CAPPELLI INTEGRAL

SEMOLE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de pâtes sucrées et salées et de produit cuit au four.

INGRÉDIENTS

Blé senatore cappelli.

Codice	Peso	Dettagli
7386	25Kg	BIO

Farine obtenue à partir du broyage à la pierre du blé ancien Senatore Cappelli.

SEMOULE REBROYE DE BLE DUR

SEMOLE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de produits de boulangerie et de pâtes.

INGRÉDIENTS

Blé dur.

Codice	Peso	Dettagli
67	1Kg	
68	5Kg	
70	25kg	

Semoule de blé dur rebroyée obtenue à partir d'un savant mélange de variétés particulières de blé.

SEMOULE DE RIZ

SEMOLE



UTILISATION

Excellent comme saupoudrage pour la préparation du pain et des pizzas, pour les garnitures, pour la préparation de repas à base de semoule.

INGRÉDIENTS

Riz.

Codice	Peso	Dettagli
67	1Kg	
68	5Kg	
70	25kg	

Obtenu par broyage en cylindres et calibrage du riz successif.

SEMOULE DE SOJA DECORTIQUE GRILLE

SEMOLE



UTILISATION

Pour décorer le pain ou pour parfumer les biscuits.

INGRÉDIENTS

Soja.

Codice	Peso	Dettagli
8778	1Kg	
8779	5Kg	
8780	25Kg	

Il ressemble à une semoule noire avec une agréable saveur grillée.

MELANGE DE 50 FARINE W 250

MISCELE



UTILISATION

Excellent pour la préparation de la pizza aux céréales, du pain, de la focaccia et toute autre préparation cuite au four.

INGRÉDIENTS

Farine d'épeautre, blé khorasan, avoine, maïs, seigle, blé dur, sorgho, lentilles, haricots, fèves, lupin, soja, millet, riz, amandes, Châtaignes, Noix De Coco, Noisettes, Pistache, Amarante, Lin, Azuki, Chanvre,

mélange de 50 ingrédients fabriqués en collaboration avec le maître pizzaiolo de Fysis de Pogliola. Contient: 35 FARINES BIO, 9 GRAINES BIO, 6 FLOCONS BIO

Codice	Peso	Dettagli
6218	500g	
6171	1Kg	
6169	5Kg	
6172	10Kg	
6170	25kg	

MELANGE A BASE DE BETTERAVES

MISCELE



UTILISATION

Ajouter 65% d'eau au poids du mélange. Après au moins 6 heures de levée, poursuivez par la cuisson.

INGRÉDIENTS

Farine de blé, farine de betterave, levain séché, malt, sel brut entier.

Mélange à base de farine type 1 moulue sur pierre et de poudre de betterave rouge enrichie en levure lente, sel entier brut, farine d'orge maltée. Avec ce mélange, vous pouvez préparer des produits à cuire au four étonnants, il vous suffit d'ajouter une pincée de levure.

Codice	Peso	Dettagli
6218	500g	
6171	25Kg	

MELANGE POUR BARRES ENERGETIQUES

MISCELE



UTILISATION

Il s'utilise simplement en ajoutant une cuillerée d'eau et ensuite cuire la préparation dans une casserole pendant 10 minutes.

INGRÉDIENTS

Sucre de coco, noix de cajou (11%), raisins secs, éclats de cacao, beurre de cacao, graines (citrouille, sésame, chia, tournesol), sel non raffiné.

Mélange de graines oléagineuses (sésame, lin, tournesol, citrouille, chia), noix de cajou, raisins secs, sucre de fleur de coco, beurre de cacao et sel entier brut.

Codice	Peso	Dettagli
7395	250g	

BARRE SNACK NATURELLE

MISCELE



UTILISATION

Mélange prêt pour barre snack naturelle.

INGRÉDIENTS

Sucre de coco, noix de cajou (11%), raisins secs, éclats de cacao, beurre de cacao, graines (citrouille, sésame, chia, tournesol), sel non raffiné.

Mélange pour barre à base de graines oléagineuses (sésame, lin, tournesol, citrouille, chia), noix de cajou, raisins secs, sucre de fleur de coco, beurre de cacao et sel entier brut.

Codice
8719

Peso
40g

Dettagli

MELANGE PAIN ET PIZZA AUX CEREALES

MISCELE



UTILISATION

Excellent pour préparer du pain aux céréales.

INGRÉDIENTS

Farine de type 2, sésame, lin noir, tournesol, citrouille, levain de blé dur, sel fin, beurre de cacao, farine de malt grillée.

Mélange à base de farine de type 2, de levain de blé dur enrichi de nombreuses graines et de farine de malt grillée.

Codice
8719
0

Peso
1Kg
25Kg

Dettagli

PREPARATION POUR PATE BRISEE

MISCELE



UTILISATION

Pour la pâte brisée végétalienne, ajoutez simplement de l'eau.

INGRÉDIENTS

Farines (maïs 8 rangs, type 1), sucre brut, huile de tournesol, beurre de cacao, levure, sel brut, essence de citron, poudre et vanille.

Préparation totalement végétale pour pâte brisée.

Codice
7409

Peso
500g

Dettagli

CHAPELURE AUX FLOCONS DE MAIS

MISCELE



UTILISATION

Idéal pour paner des steaks de poisson, de viande ou de légumes.

INGRÉDIENTS

Corn flakes (75%), paprika (10%), beurre de cacao, levure alimentaire, sel marin breton.

Codice
28165

Peso
250g

Dettagli

Mélange croquant de flocons de maïs et de poudre de paprika. Absorbe très peu de graisse!

MELANGE POUR PAIN ET PIZZA AU SOJA

MISCELE



UTILISATION

Ajouter 70% d'eau au poids du mélange. Après au moins 6 heures de levée, commencez la cuisson.

INGRÉDIENTS

Farine de soja, farine de blé tendre de type 1, farine de type 00 du Manitoba, grain de soja, pâte aigre de blé biologique, farine d'orge maltée.

Codice
28165
0

Peso
1kg
25Kg

Dettagli

Mélange à base de farine de type 0, de farine de grain / soja grillée enrichie en levure lente et de farine de blé malté.

MELANGE POUR MACHINE A PAIN

MISCELE



UTILISATION

Différents types de pain avec la machine à pain. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de la levure de bière (déjà présente).

INGRÉDIENTS

Farine de type 1, levain de seigle, extrait de malt, levure sèche, lécithine de tournesol.

Codice
28623

Peso
1Kg

Dettagli

Mélange de farines pour faire du pain dans la machine à pain.

MELANGE PAIN ET PIZZA A LA SPIRULINE

MISCELE



UTILISATION

Idéal pour le pain, la pizza et la focaccia.

INGRÉDIENTS

Farine de blé tendre biologique de type 2, poudre de levain biologique, poudre de spiruline biologique.

Codice
28429

Peso
1Kg

Dettagli

Mélange à base de farine de type 1, de poudre de spiruline, de levain et de farine de blé malté.

MELANGE AU CHANVRE POUR PAIN & PIZZA

MISCELE



UTILISATION

Il est utilisé pour la préparation du pain au chanvre et de la pizza.

INGRÉDIENTS

Farine de blé tendre moulue sur pierre de type 1, graines de chanvre décortiquées, sel marin entier.

Codice
28429
0
0

Peso
500g
5kg
25kg

Dettagli

Mélange à base de farine de type 1 moulue sur pierre et de farine / graines de chanvre enrichie en levain, sel brut entier et farine de blé malté. Vous pouvez préparer des produits de four étonnants avec toutes les qualités du chanvre.

MELANGE POUR BISCUIT AFRICANETTI

MISCELE



UTILISATION

Convient pour la préparation des biscuits cuillères, des seins de nonnes, des Africanetti, des rouleaux et des têtes de maure.

INGRÉDIENTS

Amidon de blé, sucre, acidifiants, gélifiants, épaississants, sel.

Codice
4752

Peso
250g

Dettagli

Mélange de poudre complet pour la préparation des Africanetti: il se caractérise par une composition légère et mousseuse.

MELANGE POUR PALA ROMANA «BLANCHE»

MISCELE



UTILISATION

Pour la préparation de la pala romana.

INGRÉDIENTS

Farine de blé tendre de type 2, gluten de blé.

Codice
28617

Peso
25Kg

Dettagli

Mélange de farines naturelles et semi-complètes à haute capacité d'absorption et capable de donner une croûte super croquante.

MELANGE POUR PALA ROMANA «INTEGRALE»

MISCELE



UTILISATION

Pour la préparation de la pala romana.

INGRÉDIENTS

Farine de blé tendre de type 2, farine complète, gluten de blé.

Codice
28617

Peso
25Kg

Dettagli

Mélange de farines naturelles et semi-complètes à haute capacité d'absorption et capable de donner une croûte super croquante.

CHAPELURE JAPONAISE

MISCELE



UTILISATION

Idéal pour paner des steaks de poisson, de viande ou de légumes.

INGRÉDIENTS

Farine de blé, levure, sel, glucose, huile végétale de palme.

Codice
6165
6793

Peso
500g
10Kg

Dettagli

La particularité de ce mélange est sa légèreté par rapport à la chapelure commune, il est aussi plus «friable» et très blanc. Il est utilisé pour tous les plats frits au Japon, auxquels il donne du croquant, du brunissement et de la saveur.

MELANGE PAIN & PIZZA LEVURE LENTE

MISCELE



UTILISATION

Avec ce mélange, préparer non seulement des pizzas exceptionnelles (même avec un levain très long) mais aussi du pain et de la focaccia. Ajouter 650 ml d'eau et 20g de sel par kg de farine, mélanger et couvrir.

INGRÉDIENTS

Farine de blé tendre de type 1, farine d'épeautre complète, semoule de blé dur rebroyée.

Codice	Peso	Dettagli
7449	1kg	
7562	25kg	

Mélange d'excellents ingrédients : farine de blé tendre semi-complet, farine d'épeautre et senatore cappelli enrichi de malt et de pâte aigre.

MELANGE POUR CAKE AU CHOCOLAT

MISCELE



UTILISATION

Ajouter 115 ml d'eau, mélanger et placer dans le moule fourni. Procéder à la cuisson (30 min. À 200° C).

INGRÉDIENTS

Farine semi-complète type 1, gouttes de chocolat noir, huile de tournesol, huile essentielle de citron, arômes naturels.

Codice	Peso	Dettagli
7449	250g	

Mélange exceptionnel à base d'ingrédients naturels pour un gâteau au chocolat délicieux et sain.

MELANGE X PRODUIT PROTEINE FOUR

MISCELE



UTILISATION

Ajouter 500 ml (max 550 ml) d'eau tiède et 8 à 10 g de sel marin. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et couvrir.

INGRÉDIENTS

Gluten, farines de légumineuses, amidon de maïs, son d'avoine, graines de tournesol, levure sèche, farine d'amande, sel.

Codice	Peso	Dettagli
28133	400g	
28164	400g	Senza sale

Mélange d'ingrédients naturels riches en protéines. Protein contient très peu de glucides et est idéal pour ceux qui veulent faire des produits au levain à faible teneur en glucides.

FARINE DE GRAIN ANCIEN

MISCELE



UTILISATION

Excellent pour le pain, la pizza et la focaccia.

INGRÉDIENTS

Farine de type 1, farines de céréales anciennes, gluten de blé, levain de seigle grillé.

Codice	Peso	Dettagli
28820	1Kg	
28819	5Kg	
28816	25Kg	

Farine de blé antique avec levain de seigle grillé.

Goût et saveur exceptionnels.

MELANGE POUR SEITAN FERMENTE

MISCELE



UTILISATION

Ajoutez 300 ml d'eau tiède, 5 g de sel et pétrissez. Couvrir et laisser infuser pendant au moins 12H.

INGRÉDIENTS

Gluten de blé, farine de haricots, farine de pois, levain de blé en poudre, levure, curry, oignon en poudre, poivre.

Codice	Peso	Dettagli
28820	250g	

élangé de protéines complètes composé de farines de gluten et de légumineuses enrichies d'épices et de levain spécialement conçue pour le seitan. Grâce à la longue fermentation, le produit final est très digestible et savoureux.

MELANGE POUR PAIN ET PIZZA AUX EPINARDS

MISCELE



UTILISATION

Idéal pour le pain, la pizza et la focaccia.

INGRÉDIENTS

Farine de blé tendre biologique de type 2, levain en poudre biologique, poudre d'épinard biologique.

Codice	Peso	Dettagli
28428	1Kg	

Les épinards sont un mélange de farine de type 1, de poudre d'épinards, de levain et de farine de blé malté.

MELANGE DE 12 CEREALES POUR PIZZA

MISCELE



UTILISATION

Utilisé pur pour la préparation du pain et de la pizza.

INGRÉDIENTS

Semoule de blé dur complet, farine d'orge, farine d'épeautre complète, graines de lin noir, graines de sésame, gluten, farine de manitoba.

Codice	Peso	Dettagli
28621	1Kg	
28620	5Kg	
28619	25Kg	

Un mélange unique réalisé par un grand pizzaiolo sarde, Alex Piras. Assemblage de farines fines et de graines oléagineuses.

MELANGE POUR CREME PATISSIERE VEGANE

MISCELE



UTILISATION

Pour la préparation de la crème végétalienne, ajoutez simplement de l'eau.

INGRÉDIENTS

Cassonade, huile de tournesol, amidon, arôme de vanille, écorce de citron, sel non raffiné, curcuma, huile essentielle de citron.

Codice	Peso	Dettagli
28621	230g	

Mélange de légumes pour la préparation de crème Vegan.

MELANGE POUR PAIN & PIZZA AU CURCUMA

MISCELE



UTILISATION

Idéal pour le pain, la pizza et la focaccia.

INGRÉDIENTS

Curcuma en poudre, farine semi-complète de type 2 moulue à la pierre.

Codice	Peso	Dettagli
28427	1Kg	

Mélange à base de farine de type 1, poudre de curcuma, levain et farine de blé malté.