

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





PURE



FLOUR



**FROM
EUROPE**

**ORGANIC & SUSTAINABLE
FLOUR EXPERIENCE**



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION



Qu'est-ce que la Pure Flour from Europe ?

Pure Flour from Europe est un projet promu par **ITALMOPA** (l'Association italienne des meuniers) et cofinancé par l'**Union européenne**, qui vise à promouvoir l'exportation de **farine de blé tendre et dur biologique italienne et européenne** et de farine de semoule biologique au **Canada** et dans les **USA** se concentrant, avant tout, sur une plus grande prise de conscience **de la qualité, de l'unicité, de la sécurité et de la polyvalence des produits promus** auprès des chefs, des restaurateurs, des professionnels de la distribution, des leaders d'opinion et des consommateurs.



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Du grain à la farine : l'industrie meunière européenne

Le blé est divisé en **blé tendre**, utilisé pour produire de la **farine**, et en **blé dur** utilisé pour produire de la **farine de semoule**. Environ **47 millions de tonnes de farine** sont transformées chaque année. **Cette quantité exceptionnelle** fait de l'industrie meunière de l'Union européenne le plus grand utilisateur de blé avec **une production de 600 types de farine différents**. L'industrie meunière européenne garantit la **production de farines biologiques de haute qualité**, grâce à l'expérience et au savoir-faire des producteurs : un savant mélange de tradition, associé à des **technologies de pointe** accompagnées d'**exigences de qualité constantes**.

Les usages:

Farine pour pain

Farine pour pâtes

Farine pour pizza

Farine pour gâteaux et biscuits



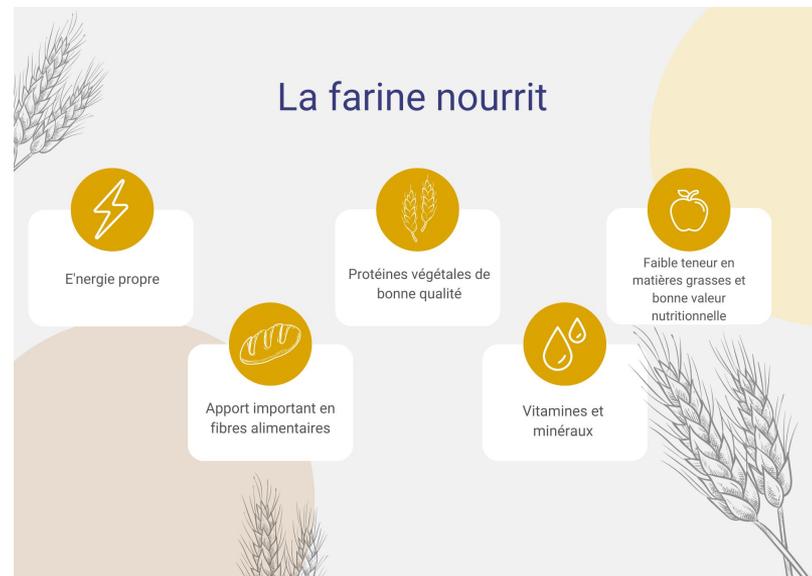
THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



La farine nourrit

Les farines biologiques et la farine de semoule biologique fournissent une source saine de nutriments qui aident à maintenir **une alimentation équilibrée.**

- énergie propre à partir de glucides
- protéines végétales de bonne qualité
- faible teneur en matières grasses et bonne valeur nutritionnelle
- apport important en fibres alimentaires
- vitamines et minéraux.



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



La farine nourrit

Une garantie de qualité et de sécurité

L'Union européenne, et l'Italie en particulier, ont toujours été à l'avant-garde lorsqu'il s'agit de questions importantes telles que la **sécurité** et la **qualité des aliments** et leurs produits utilisant de la **farine biologique et de la farine de semoule biologique** jouissent d'une **excellente réputation dans le monde entier**.

Du meunier à la fourchette : des contrôles de qualité et de sécurité sont appliqués à **toutes les étapes de la production**, de la livraison du grain à la distribution.

Traçabilité

La production de farine biologique et de farine de semoule biologique dans l'UE est contrôlée et enregistrée par un **système de traçabilité informatisé**, qui permet de reconstituer et de retracer l'ensemble de la chaîne de production de chaque lot de farine, **protégeant ainsi la santé** des consommateurs.

Durabilité

Le **broyage** est un processus de production très simple, contrôlé et sûr. L'**industrie européenne de la farine biologique et de la farine de semoule** continue d'améliorer la **gestion durable**, d'économiser de l'énergie et de réduire les émissions atmosphériques.

Régulation

L'industrie meunière de l'UE a un **régime strict** et les réglementations les plus rigoureuses, effectuant des **milliers de tests et de contre-vérifications** par le biais de laboratoires indépendants et accrédités.



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Recettes

Pizza Marinara

Type de recette: Pizza **Difficulté:** Facile

INGRÉDIENTS

- 3 cuillères à café de levure sèche (1 ½ sachet)
- 2 tasses d'eau tiède
- 8 tasses de farine de semoule biologique
- 1 ½ cuillères à soupe de sel
- 2 ½ cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 boîte de tomates entières pelées (environ 14 oz), réduites en purée jusqu'à ce qu'elles soient lisses et épaisses
- origan, au goût
- 1 gousse d'ail (ou plus, au goût), hachée ou râpée
- sel, au goût
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION



Recettes

Pizza Marinara

PRÉPARATION

Dissolvez la levure dans 1 ½ tasse d'eau tiède, puis ajoutez à la farine de semoule, dans un grand bol. Mélangez jusqu'à consistance lisse et bien combinée. Dans un autre bol, dissolvez le sel dans l'eau restante, puis ajoutez-le au mélange de farine de semoule avec l'huile d'olive extra vierge et pétrissez avec les mains pour mélanger tous les ingrédients. A ce stade, posez la pâte sur un plan de travail saupoudré d'un peu de farine de semoule et continuez à pétrir jusqu'à obtenir une pâte élastique. Placez dans un saladier fariné et couvrez d'un torchon propre ou d'un film alimentaire ; laissez lever pendant environ 8 heures jusqu'à ce qu'elle double.



Retirez la pâte du bol et coupez-la en 4 morceaux. Saupoudrez le plan de travail d'un peu de farine de semoule, et en travaillant un par un, étalez chaque morceau au rouleau à pâtisserie. Placez sur une plaque à pâtisserie, tartinez d'un quart des tomates, puis saupoudrez de sel, d'ail et d'huile. Faites cuire les pizzas pendant 10 à 15 minutes à 450°F, jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et bien cuite. À déguster tout de suite, délicieusement parfumé et chaud !



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION



Recettes

Cavatelli à la sauce tomate cerise au four

Type de recette: pâtes fraîches **Difficulté:** moyen

INGRÉDIENTS

3 tasses (un peu plus si/au besoin) de farine de semoule biologique
sel au goût

1 ¼ tasse d'eau (un peu plus si nécessaire)

1 lb de tomates cerises fraîches

sel et poivre au goût

1 pincée de sucre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

1 gousse d'ail entière ou légèrement écrasée

1 piment rouge italien séché ou une pincée de flocons de piment séché

3 ½ oz de mozzarella, coupée en dés

feuilles de basilic frais, au goût, déchirées à la dernière minute



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION



Recettes

PRÉPARATION

Placez les tomates cerises dans une casserole, assaisonnez avec du sel, du poivre, une pincée de sucre et une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Faites cuire au four à 350-375°F pendant 30 minutes.

Placez la moitié des tomates rôties dans un mixeur et réduire en purée jusqu'à former une sauce lisse.

Faites chauffer la cuillère à soupe d'huile d'olive restante dans une poêle avec l'ail et le piment pendant environ une minute. Lorsque l'ail est doré, ajoutez la sauce tomate en purée, assaisonnez avec une pincée de sel et faites cuire pendant cinq minutes.

Pendant ce temps, faites chauffer une grande casserole d'eau jusqu'à ébullition, puis ajoutez le sel et les cavatelli. A mi-cuisson - environ 2 minutes - égouttez et gardez une partie de l'eau des pâtes de côté.

Ajoutez les cavatelli mi-cuits à la sauce dans la poêle et faites chauffer pendant une minute ou deux, en ajoutant une louche d'eau chaude pour les pâtes au fur et à mesure, puis ajoutez la mozzarella et le basilic coupés en dés.

Versez sur un plat le tout et ajoutez les tomates cerises rôties réservées et servez avec amour.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

MOLINO
Casillo
DAL 1950



Recettes

Gâteau éponge à la semoule au chocolat

Type de recette: Plats Sucrés **Difficulté:** Facile

INGRÉDIENTS

6 gros œufs

1 $\frac{3}{4}$ tasse de sucre

$\frac{3}{4}$ tasse de tournesol ou autre huile végétale

2 tasses de lait

2 pots de yaourt nature (6 oz chacun)

3 tasses de farine de semoule biologique, tamisée

2 grosses cuillères à soupe de poudre de cacao amer tamisé

2 $\frac{1}{4}$ cuillères à café de poudre à pâte, tamisée

1 $\frac{3}{4}$ tasses d'amandes hachées et grillées

sucres (au choix, à saupoudrer)



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

MOLINO
Casillo
DAL 1950

Bio
Casillo

MOLINO
DeVita

MOLINO
DeVita
ORGANIC

MOLINO
GRASSI
Creiamo qualità

90
qualità bio

Recettes

PRÉPARATION

Mélangez les œufs et le sucre dans un bol et battez jusqu'à ce que le mélange soit doux et mousseux.

Incorporez l'huile et le lait, et une fois mélangés, ajoutez le yaourt et continuez à mélanger.

Incorporez la farine de semoule, la poudre de cacao et la levure chimique, un peu à la fois.

Ajoutez enfin les amandes torréfiées et concassées.

Réservez le temps de préparer le plat. Graissez et farinez un moule à gâteau de 10 pouces.

Préchauffez le four à 350°F.

Versez la pâte à gâteau dans le moule préparé et faites cuire pendant environ 40 à 45 minutes.

Testez la cuisson à l'aide d'une pique à brochette.

Sortez du four, laissez refroidir le gâteau quelques minutes.

Lorsqu'il est suffisamment froid pour être manipulé, desserrez avec un couteau tout autour entre les bords du moule et le gâteau ; retournez-le et démoulez sur une grille. Saupoudrez de sucre glace et servez chaud ou attendez qu'il refroidisse.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

MOLINO
Casillo
DAL 1950

Bio
Casillo

MOLINO
DeVita

MOLINO
DeVita
ORGANIC

**MOLINO
GRASSI**
Creiamo qualità

90
qualità bio

Site Web

Le site www.pureflourfromeurope.ca/fr regorge d'informations, de données et d'études approfondies sur l'industrie de la farine biologique et les produits connexes.

On y trouve à la fois des **recettes traditionnelles** et des **recettes gourmandes** créées spécialement pour le projet par des **chefs célèbres, dont des chefs étoilés, utilisant des farines bio européennes et de la farine de semoule bio**, des conseils utiles pour réaliser des plats salés et sucrés avec des farines bio, des **actualités culinaires** de partout dans le monde ainsi qu'un **riche calendrier d'événements** programmés, et des **jeux interactifs et des quiz** à apprécier.



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



CO-FUNDED BY THE EUROPEAN UNION



Activités

Le **projet Pure Flour from Europe** participera avec ses entreprises aux plus importants **salons internationaux** du secteur alimentaire et Ho.re.ca. Après avoir participé à Bakery @ Sial, Pure Flour from Europe sera présent au Winter Fancy Food à Las Vegas (15-17 janvier 2023), au Natural Products Expo à Anaheim (8-12 mars 2023) et au SIAL Canada à Toronto (9-11 mai 2023)

Journalistes, blogueurs, influenceurs, leaders d'opinion et experts sont invités à participer à d'importants **rendez-vous et événements de presse**, accompagnés de dégustations de plats à base de farine bio et de semoule bio, de l'entrée au dessert. La campagne a été présentée à Las Vegas le 23 mars. Deux autres événements sont prévus en 2023, à Los Angeles (mars) et à Toronto (mai)

Et aussi... Si vous êtes importateur, distributeur ou revendeur, participez à nos ateliers b2b. Si vous êtes un consommateur, visitez nos stands d'exposition lors des nombreuses promotions InStore prévues à New York, Los Angeles, Chicago, Dallas, Toronto et Montréal. Si vous êtes un leader d'opinion, n'oubliez pas de soumettre votre demande pour participer au tour de presse qui sera organisé fin 2023.

Pure Flour from Europe est une véritable **fête gourmande** à laquelle tout le monde veut assister !



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Recettes vedettes

Le projet **Pure Flour from Europe** collabore avec des chefs célèbres, y compris des chefs étoilés Michelin, qui créent des **recettes gastronomiques** à base de **farines biologiques italiennes et européennes et de farine de semoule biologique**.

Ils mettent leur savoir-faire et leur connaissance des produits promus à la disposition des consommateurs et des professionnels, à travers des recettes de plats sucrés et salés et des conseils utiles.

Découvrez les recettes vedettes sur www.pureflourfromeurope.ca/fr



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



Nous avons hâte de vous impliquer dans ce projet passionnant !

Contactez-nous

www.pureflourfromeurope.ca/fr

Réseaux sociaux

Pure Flour from Europe CA fb:

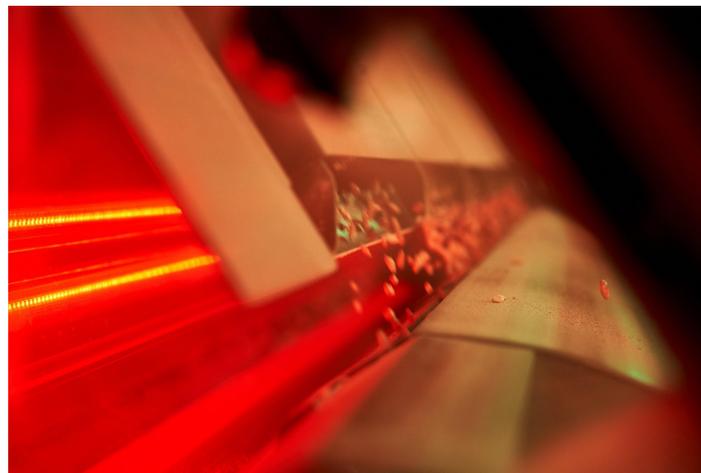
<https://www.facebook.com/Pure-Flour-from-Europe-CA>

Pure Flour from Europe CA Insta:

<https://www.instagram.com/pureflourfromeuropeca>

YouTube

[Profile CA](#)



ITALMOPA



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

MOLINO
Casillo
DAL 1850

Bio
Casillo

MOLINO
DeVita

MOLINO
DeVita
ORGANIC

MOLINO
GRASSI
Creiamo qualità

9b
qualità bio

www.pureflourfromeurope.ca

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Follow us on    @pureflourfromeuropeca



PURE



FLOUR



**FROM
EUROPE**

**ORGANIC & SUSTAINABLE
FLOUR EXPERIENCE**



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION



www.pureflourfromeurope.ca

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Follow us on @pureflourfromeuropeca