

## ITALMOPA ETEND LE PROGRAMME INTERNATIONAL PURE FLOUR FROM EUROPE

Le programme parrainé par l'EU sera présenté au SIAL de Toronto et offrira des activités expérientelles et éducatives aux consomateurs, aux médias et aux professionnels de la cuisine.

TORONTO, 4 mai 2023 /CNW/- L'Association Italienne des meuniers (ITALMOPA) étend la portée de son programme Pure farine d'Europe au Canada afin de promouvoir la sécurité, la polyvalence et la qualité superiéure de la farine et de la semoule biologiques italiennes et européennes. Cofinancé par l'Union européenne, le programme de l'ITALMOPA a été lancé en 2021 au SIAL de l'Inde et s'est étendu aux Etats-Unis l'an dernier.

<<L'UE et l'Italie, pays membre, sont à l'avant-garde de la sécurité alimentaire, de la qualité et de la durabilité environnementale, ce qui élève presque toutes le s créations culinaires>>, a déclaré le président d'ITALMOPA, Andrea Valente. << Cette maîtrise séculaire, alliée aux technologies de production modernes et aux normes strictes de l'EU, donne la farine et la semoule de la plus haute qualité disponibles pour les chefs et boulangers professionnels et les consommateurs avertis>>.

M. Valente affirme que la campagne répond à la demande mondiale croissante d'ingrédients nutritifs et écologiques cultivés sans engrais synthétiques. La farine et la semoule biologiques des entrprises membres de l'ITALMOPA répondent à toud ces critères.

A compter de mai, les professionnels des arts culinaires canadiens, les leaders d'opinion, les distributeurs et les détaillants, les journalistes culinaires et les créateurs de contenu, ainsi quel es consommateurs qui préfèrent des farines et des semoules biologiques et durables de première qualité, profiteront des avantages du programme Pure farine d'Europe.

L'ITALMOPA sera présentée au SIAL du Canada, à l'Enercare Centre de Toronto (centre Manuvie, 55, Bloor St W, Toronto, ON M4W 1A6), y compris des ateliers culinaires privés avec des chefs professionnels et un dîner et une présentation éducative pour les médias, les influenceurs, les créateurs de contenu numérique et les chefs de file de l'industrie de la vente au détail et de la distribution. De plus, l'ITALMOPA offrira des promotions en magasin pour les consommateurs du 8 au 14 mai, y compris de la formation sur les produits et une occasion de gagner des produits, des livres de recettes et des articles promotionnels de campagne.











**ORGANIC & SUSTAINABLE** 

## A propos d'ITALMOPA

Fondée en 1958 et basée à Rome, l'ITALMOPA représente 82 entreprises italiennes qui moulent du blé dur pour produire de la farine et de la semoule pour les pâtés, le pain, les pâtisseries, les pizzas, et bien plus encore.

For more recipes: <a href="https://pureflourfromeurope.eu">https://pureflourfromeurope.eu</a>

## Follow us on:

FB: https://www.facebook.com/pureflourfromeuropeCA IG: https://www.instagram.com/pureflourfromeuropeca/#

YT: https://www.youtube.com/channel/UCLMNg8nJOu2b8GH0KodKpEA

Media Contact: press@mbconsultingsrl.com









