



Pure Flour from Europe: la farine et la semoule biologiques rehaussent les friandises des fêtes

Les plats sucrés et salés brillent grâce à leur qualité

ROME, le 21 décembre 2023- Alors que les fêtes battent leur plein, les plats sucrés et salés ont la chance de briller, qu'ils soient pour enfants ou qu'ils soient une nouvelle version des classiques. La farine est l'ingrédient principal d'une myriade de friandises festives sur nos tables et pour les boulangers et cuisiniers amateurs ou experts, l'ingrédient secret est la farine et la semoule biologique.

De la sélection du blé au processus de mouture, les producteurs européennes de farine et de semoule biologiques s'engagent sans compromis à garantir la qualité à chaque étape effectuée avec précision et soin. Les farines et semoules biologiques de l'EU sont réputées pour leur pureté, indispensable à la préparation de plats sucrés et salés. Elles sont exemptes d'impuretés et d'additifs, les chefs savent que ces ingrédients garantissent le meilleur.

La consistance est un autre élément important de la farine et de la semoule biologiques européennes. Lors que de la préparation de délices de saison tels que le stollen, les biscuits ou la Bûche de Noël, l'utilisation de farine et de semoule au comportement prévisible et uniforme garantit l'absence de surprises décevantes. Les mesures rigoureuses de contrôle de qualité de la farine et de la semoule biologiques européennes garantissent que chaque lot de pâte, d'une cuisine sans stress et de préparer de délicieuses friandises que vos amis et votre famille apprécieront.

Que vous prépariez du pain, des pâtes fraîches, des pizzas ou des desserts pour célébrer les fêtes, les farines et semoules européennes biologiques offrent un niveau de qualité inégalé. La teneur en protéines peut être personnalisée en fonction de vos besoins spécifiques, garantissant que vos plats sont aussi légers que l'air ou aussi que le demande votre recette. La polyvalence de la farine et de la semoule biologiques de l'EU vous permet d'explorer une gamme de recettes traditionnelles et contemporaines et de laisser briller votre créativité.

Alors que vous célébrez les fêtes et inaugurez la nouvelle année, laissez la farine et la semoule européennes biologiques être les ingrédients qui ajoutent ce petit plaisir supplémentaire à vos festivités. Vos amis, votre famille et vos invités inattendus apprécieront sûrement les efforts supplémentaires que vous avez déployés pour rendre les célébrations de cette saison encore plus spéciales !

Joyeuses fêtes avec Pure Flour from Europe ! Enjoy !



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

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



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.



A propos d'ITALMOPA

Fondée en 1958 et basée à Rome, ITALMOPA représente 82 entreprises à travers l'Italie qui mourent du blé tendre et du blé dur pour produire de la farine et de la semoule pour la production des pâtes, du pain, des pâtisseries, des pizzas et bien plus encore. Pour plus d'informations cliquez sur <https://pureflourfromeurope.eu>

Follow us on:

FB: <https://www.facebook.com/pureflourfromeuropeCA>

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

YT: <https://www.youtube.com/channel/UCLMNq8nJOu2b8GH0KodKpEA>

REINSEIGNEMENTS : contact : Louise Kramer, lkramer@louisekramer.com; 917-734-1563



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

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



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.

www.pureflourfromeurope.ca

Follow us on    @pureflourfromeuropeca