



## Célébrez la Saint-Valentin avec des sucreries à base de farine et de semoule biologiques d'Europe

*Voulez-vous un mini-cuit au chocolat ?*

ROME, 23 janvier 2024/CNW/ - Pure Flour from Europe, une initiative d'exportation de l'UE qui fait la promotion de la farine et de la semoule biologiques d'Italie, joue au Cupidon cette année en proposant des recettes de desserts au chocolat pour la Saint-Valentin qui ne manqueront pas d'impressionner votre être cher.

Que vous ayez beaucoup d'expérience en cuisine ou que vous commenciez, la farine et la semoule biologiques d'Italie sont les ingrédients secrets pour produire des sucreries irrésistibles. Impressionnez tout le monde avec un mini-cuit au chocolat débordant de chocolat noir ou des biscuits de semoule aux pépites de chocolat croquants, délicieux avec un espresso ou un digestif.

Tout comme les qualités que nous valorisons chez notre partenaire, la farine et la semoule biologiques d'Italie sont prisées pour leur qualité et leur consistance. Consultez le site [pureflourfromeurope.ca/recipes](https://pureflourfromeurope.ca/recipes) pour trouver les recettes pour le mi-cuit et les biscuits. Le site propose aussi 33 autres recettes de sucreries délicieuses. Vous pouvez aussi y trouver des recettes de pâtes, de pizzas et plus encore.

Le mini-cuit au chocolat est une façon rapide de gagner le cœur de quelqu'un. Il ne faut que 10 minutes pour la préparation et 30 minutes pour la cuisson au four. Le chef français Michel Bras a créé ce gâteau semblable à un brownie avec un centre coulant inspiré du chocolat chaud d'après-ski, et il est devenu un favori international. Avec un peu de crème glacée à la vanille, il devient encore plus tentant.

La recette de biscuits de semoule aux pépites de chocolat, faits de farine de semoule biologique italienne, est également rapide et facile et ajoute une touche européenne à un classique américain. Si vous avez envie d'une sucrerie canadienne pour la Saint-Valentin, essayez d'utiliser de la farine biologique italienne dans votre recette préférée de tarte au sucre.

Commandité par l'Association italienne des meuniers (ITALMOPA) et cofinancé par l'UE, ce projet fait la promotion de la qualité, la polyvalence et la nature écologique des farines de blé tendre et de blé dur biologiques et de la farine de semoule biologique. Les produits sont moulus à partir de céréales exemptes de pesticides et cultivées dans un sol fertilisé uniquement par des substances naturelles.

Ces efforts visent à accroître la sensibilisation et les exportations vers le Canada et les Etats-Unis, des marchés clés pour les produits biologiques, et on en constate déjà des gains. Au cours de la première année, les exportations au Canada et aux Etats-Unis de farine biologique et de semoule ont augmenté d'environ 150% et 60% respectivement.

A propos d'ITALMOPA représente 82 entreprises italiennes qui moulent du blé tendre et du blé dur pour produire de la farine et de la semoule pour les pâtes, le pain, les pâtisseries, les pizzas et bien plus encore. Pour en savoir plus, consultez le site <https://pureflourfromeurope.eu>



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

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





ORGANIC & SUSTAINABLE  
FLOUR EXPERIENCE

**Follow us on:**

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

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

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

REINSEGNEMENTS : PERSONNE-RESOURCE : Louise Kramer, [lkramer@louisekramer.com](mailto:lkramer@louisekramer.com), 917-734-1563



ITALMOPA



CO-FUNDED BY THE  
EUROPEAN UNION

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

