



La farine pure d'Europe apporte de la farine aux recettes printanières

Farine biologique et semoule pour les pâtés, la pizza, les pains et les gâteaux

ROME, 26 mars 2024 /CNW/ -- Pure Flour from Europe, une campagne de marketing et de promotion menée par ITALMOPA, l'Association italienne des minoteries, et cofinancée par l'Union européenne, invite les boulangers domestiques et les chefs professionnels à célébrer le printemps avec des recettes de farine de blé et de semoule biologiques italiennes et européennes.

<<Nous avons rassemblé des douzaines de recettes qui utilisent de la farine de blé biologique et de la semoule d'Italie pour mettre en valeur l'excellence et la polyvalence des produits offerts par nos membres, a déclaré Andrea Valente, présidente d'ITALMOPA. Notre objectif est de sensibiliser les amateurs de cuisine à la polyvalence et à l'excellence de nos produits>>.

Pour un délicieux plat végétarien, ravissez vos invités avec une recette simple de gnocchis mélangés avec des légumes printaniers comme des pois ou des asperges, ou les deux. En italien, le mot gnocchi se traduit par des grumeaux, et comme beaucoup de pâtés, le nom fait référence à la forme. Ces grumeaux constituent un plat au goût délicat et parfait pour la saison.

Bien que certaines recettes de gnocchis soient faites avec des pomme de terre, de la citrouille ou du fromage ricotta, cette recette est faite avec de la farine certifiée biologique Italien 00, parfois appelée <<double zéro>>, qui convient également aux pâtés fraîches.

Le système de classement des farines italiennes biologiques et conventionnelles utilise '00' ou '0' basé sur la quantité de sels minéraux et de protéines dans les farines. Ce classement permet aux utilisateurs, en particulier les boulangers-pâtisseries, de choisir avec précision la texture qui leur convient. La semoule fait référence au blé dur moulu grossier, souvent utilisé dans les pâtes.

La farine et la semoule biologiques sont moulues à partir de céréales cultivées dans un sol exempt de pesticides et de fertilisées avec des substances naturelles. Cette méthode garde le contenu de son et de germe intact et le blé vieillit sans additifs. Ce processus permet au grain d'absorber plus de nutriments du sol qui accentuent ses saveurs.

Pour une pâtisserie sucrée, essayez les biscuits à la semoule de citron faits avec de la semoule biologique ou un gâteau à la ricotta fait avec de la farine biologique et du zeste de citron et d'orange. Ces recettes simples mettent en valeur le pouvoir de la farine.

Vous trouverez les recettes ci-dessus et bien plus encore sur www.pureflourfromeurope.eu

A propos d'ITALMOPA

Fondée en 1958 et basée à Rome, ITALMOPA représente 82 entreprises italiennes qui fabriquent du blé tendre et du blé dur pour produire de la farine et de la semoule pour des pâtés, du pain, des pâtisseries, de la pizza et plus encore.



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

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





ORGANIC & SUSTAINABLE
FLOUR EXPERIENCE

Profitez. Il vient d'Europe !

Follow us on:

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

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

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

PERSONNE-RESSOURCE : Manuela Barzan, mbsanson.ctur@gmail.com



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

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

