



Pâtes et mélanges parfaits. Le programme « Pure Flour From Europe » vous présente la meilleure manière d'utiliser des farines et semoules de blé biologiques.

Préparez la nouvelle année avec de la farine pure d'Europe!

Toronto, 27 décembre 2024 – Vous souhaitez réussir vos **gâteaux, biscuits, pizzas ou pâtes fraîches**? Le programme « **Pure Flour From Europe** », soutenu par **ITALMOPA** (l'Association Italienne de l'Industrie Meunière) et cofinancé par l'**Union Européenne**, promeut l'exportation de **farines biologiques de blé tendre, de blé dur et de semoules produites en Europe vers le Canada et les États-Unis**.

La farine biologique de blé tendre est idéale pour préparer **des gâteaux, du pain, des pâtes fraîches et des pâtes aux œufs**. Elle se décline en plusieurs catégories : **type 0, type 00, type 1, type 2 et farine complète**. **La farine de type 00**, blanche et au goût neutre, est la plus raffinée. Elle est parfaite pour les produits levés comme **les focaccias et les gâteaux, ainsi que pour les pâtes fraîches, les biscuits** ou encore comme épaississant pour les sauces. **La farine de type 0**, légèrement moins raffinée, est idéale pour la préparation **du pain, des pizzas et des gâteaux**. **La farine de type 1** est idéale pour la préparation de **pains rustiques**. **La farine de type 2** est principalement utilisée en boulangerie, souvent en mélange à des farines blanches. **La farine complète** est surtout utilisée pour la **fabrication de pains**.

Le **blé dur moulu donne** de la semoule biologique, facilement identifiable par sa couleur jaunâtre et sa haute teneur en protéines, dont le gluten. Elle est parfaite pour la production de pâtes sèches industrielles, de gâteaux, biscuits, pains et chapelures. Selon le degré de mouture, on obtient: la « **semola** » (**semoule**) utilisée pour la préparation de pâtes fraîches; le « **semolino** » (**semoule grossière**) est parfait pour les crèmes pâtisseries et les gnocchis à la romaine; la « **semola rimacinata** » (**semoule remoulue**), adaptée aux produits levés.

Les farines et semoules biologiques de blé sont des ingrédients essentiels dans la préparation de nombreux produits levés, des desserts aux pizzas. Toutefois, pour obtenir des résultats parfaits, il est important de comprendre la « **force** » **des farines**, qui dépend de leur teneur en gluten. **Plus une farine contient de gluten, plus elle est « forte »**. Cette force se définit par l'élasticité de la pâte formée lors de l'ajout d'eau.

La force des farines de blé dur est généralement élevée, ce qui les rend idéales pour les produits nécessitant une texture ferme et un gluten résistant, comme les **pâtes sèches emballées**. Quant **aux farines de blé tendre** présentent une force variable, allant de faible à forte, en fonction de leur teneur en protéines et la « force » de leur gluten.

Pour plus de recettes: <https://pureflourfromeurope.eu>

Suivez-nous sur:

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

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

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



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

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





ORGANIC & SUSTAINABLE
FLOUR EXPERIENCE

Contact médias: press@mbconsultingsrl.com



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

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



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