

NOS ASSEMBLAGES POUR LE COMMERCE DE DÉTAIL



Mélanges spéciaux pour professionnels ou pour des pains maison : Un succès garanti

Nos spécialistes développent des mélanges selon vos spécifications.

Désignations	Descriptions et avantages	Conditionnements
Retail		
Nos farines prêtes à l'emploi pour pains maison	Avec sel et levure incorporés	Petits emballages en différentes tailles, choix de labels et de marques
Notre farine pour pizza	Pour de savoureuses pizzas italiennes	Petits emballages en différentes tailles
Notre farine pour tresse	Avec ce mélange, le résultat est toujours optimal	Petits emballages en différentes tailles
Nos différentes farines, de la fleur à la complète	Des mélanges de froment, de seigle ou d'épeautre, dans différents types de moutures	Petits emballages en différentes tailles, choix de labels et de marques
Nos mélanges de farines et de graines	Pour des préparations saines et savoureuses	Petits emballages en différentes tailles, choix de labels et de marques
Grossistes		
Nos différentes farines, de la fleur à la complète	Des mélanges de froment, de seigle ou d'épeautre, dans différents types de moutures	Sacs de 25 kg, choix de labels et de marques
Nos divers assemblages pour Panettonnes	Pour des panettonnes traditionnels ou des colombes de Pâques savoureuses	Sacs de 25 kg, choix de labels et de marques
Nos farines de froment et de blé dur pour pizzas	Divers assemblages pour pizzas pour toutes les exigences	En sacs de 25 kg
Nos farines pour croissants	La garantie pour de magnifiques croissants	En sacs de 25 kg
Notre poudre de lait et nos divers améliorants de panification pour pains et petite boulangerie	Divers produits de panifications qui vous simplifient le quotidien	En sacs de 25 kg