

# ARDENT MILLS MÉLANGE À PIZZA

**Cherchez-vous une solution simple et fiable?** Un mélange pour pizza offre des résultats sûrs tous les jours et dans l'ensemble de votre réseau, tout en réduisant les coûts et le gaspillage, l'utilisation de notre mélange vous permet d'innover plus rapidement. De plus, notre mélange est une formule «ajouter seulement de l'eau et de la levure», même les plus novices des fabricants de pizzas seront des maîtres. Quelles que soient vos méthodes de production, nos mélanges faciles à utiliser conviendront à votre opération.



## PRIMO MULINO™ MÉLANGE À PIZZA DE STYLE NAPOLITAIN 10 KG.

CE MÉLANGE EST IDÉAL POUR CRÉER UNE PIZZA AUTHENTIQUE DE STYLE ITALIEN.

- ▶ Fabriqué avec un mélange de variétés de blé sélectionnées des prairies canadiennes.
- ▶ Donne de bons résultats pour les pâtes travaillées à la main ou laminées à la machine.
- ▶ Parfait pour les pizzas à croûte mince cuites dans un four à bois ou à briques à feu vif pendant 60 à 90 secondes.
- ▶ La pizza napolitaine est traditionnellement préparée avec des ingrédients simples et frais comme des tomates crues, de la mozzarella fraîche, du basilic frais et de l'huile d'olive.

Code	Description
13681	Primo Mulino™ Mélange à pizza de style napolitain 10 kg.

Pour plus d'information, contactez votre représentant Ardent Mills ou consultez le [www.ardentmills.ca](http://www.ardentmills.ca).

