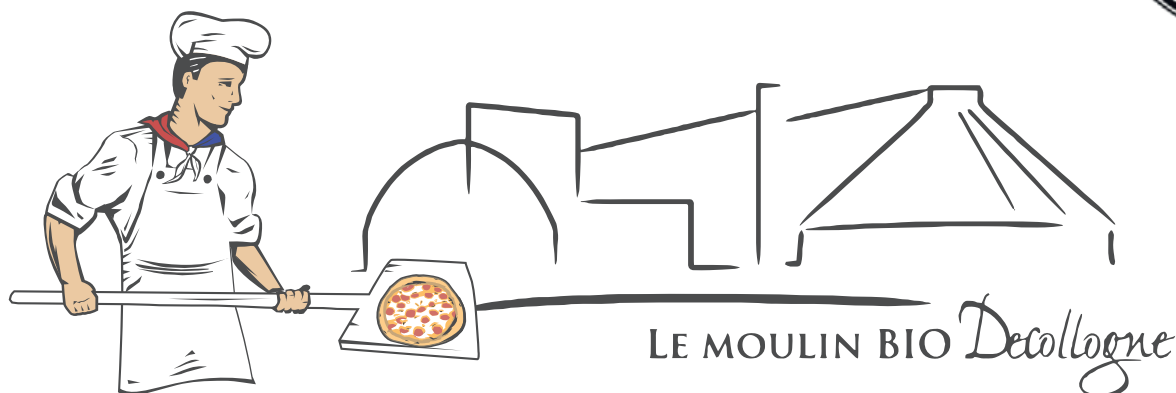


ARTISAN MEUNIER DEPUIS 1840, DECOLLOGNE ŒUVRE A CRÉER DES FARINES DE "HAUTE - MOUTURE".
NOTRE AMBITION EST D'ASSURER LA QUALITÉ DE NOS FARINES
ET VOUS PERMETTRE DE FABRIQUER DES PRODUITS D'EXCEPTION.
POUR CELA, DECOLLOGNE ET LES COMPAGNONS PIZZAIOLO ONT COLLABORÉ DANS
L'ÉLABORATION D'UNE FARINE BIO SPÉCIALE POUR DES PIZZAS PRÉMIUM.

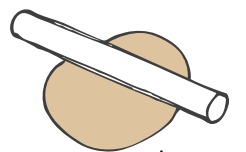
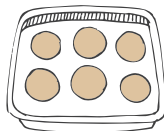


BIOVEGAN PRÉMIUM



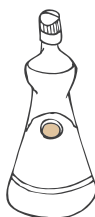
APRÈS MÉLANGE DE LA FARINE,
DU SEL ET DE LA LEVURE, INTÉGRER
EN « FILET D'EAU » L'EAU.

APRÈS 4' DE PÉTRISSAGE INCORPORER L'HUILE.
FAIRE REPOSER LA PÂTE 1 HEURE À TEMPÉRATURE
AMBIANTE, PUIS SCINDER EN 6 BOULETTES.
LAISSER AU FRAIS 48H AVANT L'ABAISSE.

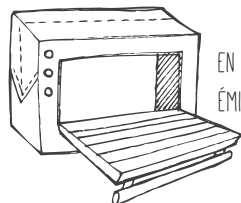


SUR UN DISQUE ÉTALÉ, PLACER UN FOND DE PULPE DE TOMATES
ET UN CURRY DE LENTILLE (LENTILLES, TOMATE, CURRY BRUT),
COUCHER PAR DESSUS DES QUARTIERS DE TOMATES FRAICHES
ET D'ARTICHAUTS GRILLÉS MARINÉS.

UN FILET D'HUILE D'OLIVE ET UNE PINCÉE
DE GOMASIO AVANT L'ENFOURNEMENT (320°C).



EN SORTIE DE FOUR:
ÉMINCÉ D'OIGNON ROUGE ET ROQUETTE.



FARINE BIO PIZZA

La farine bio premium d'exception
adaptée aux pizzaiolos

Il aura fallu près de trois ans pour élaborer cette farine 100% bio dédiée aux professionnels de la pizza d'excellence. Défenseurs des produits de qualité et du terroir, les Compagnons Pizzaiolos exigent les meilleures matières premières respectueuses de la vie, de la nature, de la terre et des saisons.

Cette farine, de blé tendre, répond amplement à nos critères éthiques et premium : nous la considérons comme la meilleure farine du monde.

« POUR VOUS, JE CUISINE LA PIZZA DE DEMAIN,
ÉTHIQUE ET GASTRONOMIQUE. JE SUIS COMPAGNON PIZZAIOLO »

Gregory Brotcorne
Compagnon pizzaiolo

