

LES NOUVEAUTÉS DE LA RENTRÉE MON FOURNIL

En cette rentrée, la marque lance deux nouveautés : la farine à pizza W360 et la semoule de blé dur extra-fine, qui permettront dorénavant de confectionner maison des recettes telles que : pizzas, hamburgers, focaccia ... pour le bonheur de toute la famille !

LA FARINE À PIZZA W360

Cette nouveauté est une réelle innovation sur le marché ! De type 00 avec une force élevée de 360, c'est la farine idéale pour réaliser sa pâte à pizza avec une fermentation lente de 24 à 72h et un taux d'hydratation élevé. Elle permettra ainsi d'obtenir une pâte plus légère, plus digeste, plus moelleuse et ainsi plus savoureuse. Parfaite pour la cuisson haute température (supérieure à 350°C grâce aux fours spécialisés), pour réaliser une authentique pizza napolitaine ou d'autres pizzas de qualité professionnelle, cette nouveauté deviendra un incontournable des passionnés de ce plat bien connu des foyers français !

Disponible en paquet de 1 kg – Prix : 1.99 €*

Bon à savoir : plus une farine est forte, plus la pâte résiste à la pousse et plus elle sera alvéolée, légère après cuisson. Elle sera aussi plus facilement manipulable.

Recettes :

Pizza jambon roquette parmesan : recette [cliquez ici](#)

Pizza chorizo oignons rouges : recette [cliquez ici](#)

Focaccia Genovese : recette [cliquez ici](#)

Focaccia di Recco : recette [cliquez ici](#)



LA SEMOULE DE BLÉ DUR EXTRA-FINE

Moulue deux fois avec une texture qui s'apparente à celle d'une farine, elle permet de réaliser toutes les recettes de pains orientaux, de pâtes fraîches, ou encore de hamburgers maison. C'est aussi l'ingrédient des professionnels pour étaler la pizza en fleurant le plan de travail, ou faciliter également l'enfournement car elle empêche la pâte de coller à la pelle. Pour une pizza croustillante et bien dorée, il suffit d'incorporer 20% de semoule dans la recette de pizza. Associée à la farine W360, elle donnera du croustillant à la pâte à coup sûr !

Disponible en paquet de 1 kg - Prix : 2.79 €*

Recettes :

Hamburger steak haché : recette [cliquez ici](#)

Crêpes milles trous : recette [cliquez ici](#)

Batbout : recette [cliquez ici](#)

Pâtes fraîches : recette [cliquez ici](#)

Le saviez-vous ? Faire sa pizza ou son hamburger maison est très économique : en moyenne 1,75 € pour un hamburger réalisé avec des produits premium (steak haché, fromage, pain de qualité) et 2,60€ pour une pizza avec la farine Mon Fournil !

Visuels téléchargeables dans ce lien:

<https://bit.ly/monfournil>

Contact presse :

Nathalie Lavirotte Communication
22 rue de Vintimille - 75009 Paris
Tél : 09 82 56 47 65
Email : info@nathalielavirotte.fr

La Philosophie Mon Fournil

Promesse d'un pain toujours réussi, qualité gastronomique et démarche environnementale, telles sont les valeurs des produits Mon Fournil. L'entreprise a aussi développé toute une gamme de farines et préparations culinaires, salées et sucrées pour permettre à chaque cuisinier, du plus novice au plus expérimenté, de mettre la main à la pâte tout en apportant une petite touche personnelle à ses plats.

Plus d'informations et de produits sur :

<https://www.monfournil.fr/acheter-nos-produits/>