



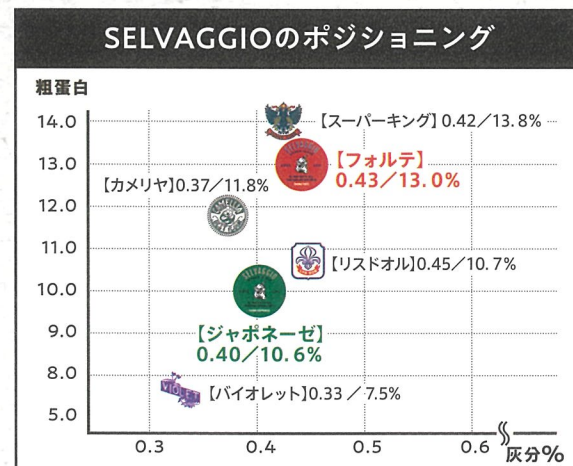
※画像はイメージです。

伝統的欧州スタイルの製粉方法を再現。

「SELVAGGIO(セルヴァッジオ)」は、欧州スタイルの製粉方法を採用し、二種類の小麦をそれぞれ粗く挽いた小麦粉。ミラー(Miller:製粉職人)がパン・菓子職人の方々に思いを馳せながら、手間暇をかけて丁寧に製粉しました。

粉の粗さがもたらす、 かつてない野趣的な味わいと、独特の食感。

「野趣的」という意味の「SELVAGGIO(セルヴァッジオ)」。
小麦粉の粒度はとても粗く、自然みのある素朴な味わいと、
独特な歯切れの良い食感をもたらします。
長時間発酵に適しており、味わい深い生地を生み出します。



※灰分値と粗蛋白値は、本冊子作成時点での基準値です。



生地との対話から新しいパン・菓子の世界が生まれる。

FORTE、GIAPPONESEをそれぞれに使用、またはブレンドすることによってオリジナリティある表現を可能とします。



FARINA FORTE ファリーナ フォルテ

カナダ産小麦を粗挽きした小麦粉。長時間発酵のリーンなハースブレッドや、
リッチな発酵菓子の香りと味わいが深くなり、歯切れの良い食感を表現できます。
灰分0.43% 粗蛋白13.0%



FARINA GIAPPONESE ファリーナ ジャポネーゼ

北海道産小麦を粗挽きした小麦粉。
パンは甘味が強くもちりと、菓子はザクとした口溶けの良い食感に仕上がります。
灰分0.40% 粗蛋白10.6%