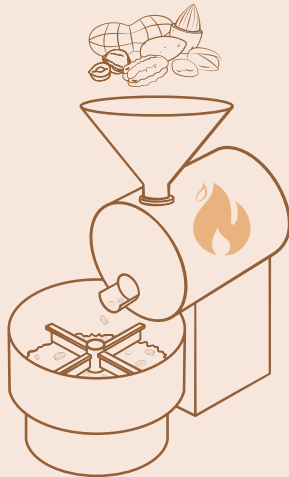
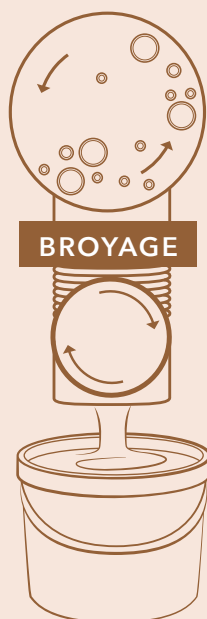


FRUITS SECS



REFROIDISSEMENT  
À TEMPÉRATURE  
AMBIANTE



BROYAGE

*Comment  
sont fabriqués  
les pâtes pures?*

### UNE TORRÉFACTION MAÎTRISÉE

- Un process de torréfaction adapté en fonction du fruit et de sa taille
- Une torréfaction uniforme grâce au tambour chauffant en rotation permanente
- Permet de développer un profil aromatique optimal et un goût plus prononcé
- Apporte des nuances de couleurs différentes

Nous réalisons un broyage **inférieur à 20 microns** pour obtenir une texture lisse et fluide.