



法國飛麗雪麵粉



CATALOG

A DEDICATED, INDEPENDENT MILLER

TITEL HERE 品牌的麵粉認證



農民和 CRC®小麥

Culture Raisonnée Contrôlée

僅選擇來自CRC®行業的小麥來作BAGATELLE麵粉,最初為嬰兒食品制定的規格現已擴展至其他用途。嚴格選用100%法國小麥,經必維國際檢驗集團(Bureau Veritas)檢驗。

- 儲存時通風新鮮,不儲存殺蟲劑
- 產品從現場到運輸均受到追蹤和檢查
- 穀物依照良好農業規範種植,以促進生物多樣性



我們鄉村的小麥

Le Blé de Nos Campagnes

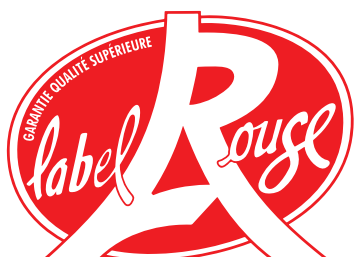
法國農業領域中的一個優質認證,專注於小麥的生產。這個標章代表了對當地農業的承諾,確保消費者獲得高品質和有地方特色的小麥製品。

該標章強調了小麥種植的地方性,並要求符合一系列嚴格的標準,包括種植方法、農藥使用、收穫和加工程序。所有符合標準的產品都能夠展示其源自法國農村地區的優越品質。

旨在響應對當地農業和傳統製程的珍視,通過獨立機構的驗證,確保了產品的品質和來源的可追溯性。

麵粉與紅標認證

Label Rouge



這是在法國食品包裝上常見的官方認證標誌,用於麵粉類、穀類、蛋類等食品,尤其是在家禽、家畜產品。獲得了農業部頒發的這個認證的產品意為「優質產品」,會比沒有標籤的產品標準更嚴格,質量也更有保證。這個認證只限定在法國食品的範圍。為了獲得該標籤,由Foricher磨坊生產的T65 BAGATELLE麵粉必須在每個步驟都由獨立機構 歐洲有機認證委員會(Certi-paq bio)進行檢驗。因此,追蹤完整,品質無懈可擊。

- 在小麥收穫後的儲存期間不進行殺蟲劑處理
- 在選擇和混合小麥之後獲得的被證實為認可的烘焙用優質麵粉

專業技術和Label Rouge

Label Rouge

僅有這種品質方法才能確保每天都能獲得最佳結果:一種健康而一致的產品。整個生產過程都經過精心調整,以通過嚴謹的標準和眾多的控制點取得最佳結果。團隊合作,每個人都以相同的激情和奉獻心履行自己的角色。



OUR BRAND 品牌介紹

Foricher是一家以優質麵粉聞名的公司，擁有深厚的傳統和對手工藝的承諾。公司的理念體現在「尊重、傳承、傳統」的價值觀中。

Foricher始於2000年收購了法國Poilly-Lez-Gien地區的Gaults磨坊，迅速開始生產並銷售高品質的麵粉。此後，他們在2009年成功收購了Fougerolles的Dormoy磨坊，進一步鞏固了在法國東部地區的市場地位。2016年，Arnouville磨坊的加入不僅擴大了公司的客戶群，還進一步接近了巴黎的獨立麵包師傅，豐富了他們的合作夥伴網絡。

Foricher一直保持著獨立、專業的磨坊製造商的地位。他們的承諾是使用最優質的原材料，並遵從傳統工藝，確保所生產的麵粉具有卓越的質量。公司不僅專注於產品的品質，同時強調對於傳統手工藝的傳承，保持與合作夥伴和員工的緊密聯繫。

Foricher的使命是透過提供最好的麵粉，讓每位烘焙者都能展現他們的烘焙技藝。他們不斷擴展業務，如今已在南部和布列塔尼地區設有分支，但仍然保持著公司創立時的初心，保有濃厚的人情味和對烘焙的熱情。與Foricher一同工作的每個人都被視為這個大家庭的一員，共同分享著尊重、傳承和傳統的核心價值。



法國飛麗雪 1kg 系列



AMD003A

法國飛麗雪T45麵粉

FARINE GRUAU BAGATELLE LABEL ROUGE T45

成份：小麥麵粉

淨重：1公斤

保存條件：陰涼乾燥處 <25°C

保存期限：9 個月

原產地：法國



AMD002A

法國飛麗雪T55麵粉

FARINE COCORICOR T55

成份：小麥麵粉、小麥麵筋、抗氧化劑(維生素C)、酵素(α -澱粉酶、木聚糖酶)

淨重：1公斤

保存條件：陰涼乾燥處 <25°C

保存期限：9 個月

原產地：法國



AMD001A

法國飛麗雪T65麵粉

FARINE DE TRADITION T65 BAGATELLE LABEL ROUGE

成份：小麥麵粉

淨重：1公斤

保存條件：陰涼乾燥處 <25°C

保存期限：9 個月

原產地：法國



AMD005A

法國飛麗雪T130麵粉

FARINE DE SEIGLE CRC® TypeT130

成份：裸麥麵粉

淨重：1公斤

保存條件：陰涼乾燥處 <25°C

保存期限：9 個月

原產地：法國

法國飛麗雪 25kg 系列



AMD003

法國飛麗雪T45麵粉

FARINE GRUAU BAGATELLE LABEL ROUGE T45

成份：小麥麵粉

淨重：25 公斤

保存條件：陰涼乾燥處 <25°C

保存期限：9 個月

原產地：法國



AMD002

法國飛麗雪T55麵粉

FARINE COCORICOR T55

成份：小麥麵粉、小麥麵筋、抗氧化劑(維生素C)、酵素(α -澱粉酶、木聚糖酶)

淨重：25 公斤

保存條件：陰涼乾燥處 <25°C

保存期限：9 個月

原產地：法國



AMD001

法國飛麗雪T65麵粉

FARINE DE TRADITION T65 BAGATELLE LABEL ROUGE

成份：小麥麵粉

淨重：25 公斤

保存條件：陰涼乾燥處 <25°C

保存期限：9 個月

原產地：法國



AMD005

法國飛麗雪T130麵粉

FARINE DE SEIGLE CRC® TypeT130

成份：裸麥麵粉

淨重：25 公斤

保存條件：陰涼乾燥處 <25°C

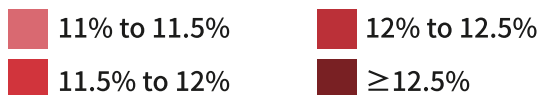
保存期限：9 個月

原產地：法國

法國小麥

平均蛋白質含量約11.6%

區域蛋白平均含量：



在法國，小麥也分為硬粒小麥和軟粒小麥，但其用途卻相反。在法國，軟粒小麥富含澱粉，麵團筋度柔軟有彈性，蛋白質含量一般在8-12%，這類小麥多用於製作麵包，也是法國種植最多的小麥品種；而硬粒小麥澱粉含量很低，富含蛋白質，蛋白質含量一般在12-14%，但麵團筋度缺乏柔軟度，常用來製作意大利麵、粗麵粉、古斯古斯北非米麵等。

法國麵粉的分類與台灣有很大不同。法國的麵粉是根據麵粉的灰分率，即麵粉中的礦物質含量來劃分的：將麵粉放在900°C的煅燒爐內煅燒，通過測量煅燒後獲得的灰分量（只有礦物質煅燒後會形成灰分，所以灰分含量即礦物質含量）來決定麵粉的類型。軟粒小麥粉根據灰分率不同可分為6個類型：

類型	灰分率	顏色	應用建議
T45	<0.50%	白色(最白)	酥皮類型產品(千層酥、丹麥麵包等)、甜麵團、需要膨脹的糕點、可麗餅、華夫餅等
T55	0.50%-0.62%	白色	硬歐包和甜麵團、開酥類產品(千層酥、丹麥麵包等)、餅乾、蛋塔殼等
T65	0.62%-0.75%	白色	硬歐包、甜麵糰、披薩
T80	0.75%-0.90%	灰色	田園穀物歐包、黑裸麥麵包、全麥麵包、混合麥麵包、特色麵包
T110	1.0%-1.20%	全麥粉	田園穀物歐包、黑裸麥麵包、全麥麵包、混合麥麵包、特色麵包
T150	>1.40%	全麥粉(保留所有麩皮)	特色麵包、全麥麵包

法國麵粉一般以較小的數字為特點，其蛋白質含量越高，麵粉顏色越白；反之，數字越大，麵粉的顏色越深，礦物質含量越高。

