

Types de farine et utilisation

	Suisse	France
Farine de blé	Type 400 (farine fleur)	T45 (farine blanche)
	Type 550 (farine blanche)	T55-65 (farine blanche)
	Type 720 (farine mi-blanche)	T80 (farine bise)
	Type 1100 (farine bise)	T110 (farine complète)
	Type 1900 (farine complète)	T150 (farine intégrale)
Farine de seigle	Type 720 (claire)	T70
	Type 1100 (foncée)	T130
	Type 1900 (complète)	T170
Farine d'épeautre	Type 550 (claire)	T65
	Type 1100 (foncée)	T110
	Type 1900 (complète)	T150

Type de farine	Utilisation
Farine de blé type 400	idéale pour les pains blancs, les gâteaux, les pâtisseries et pour lier les sauces
Farine de blé type 550	idéale pour le pain, les petits pains et la pizza
Farine de blé type 720	idéale pour les pains mixtes et les pains plus clairs
Farine de blé type 1100	idéale pour les pains bis à la croûte croustillante, les pains mixtes et les produits de boulangerie foncés
Farine de blé type 1900	idéale pour les pains complets, les pâtes complètes et les produits de boulangerie complets
Farine de seigle type 720	idéale pour les pains de seigle clairs et les pains mixtes
Farine de seigle type 1100	idéale pour le pain de seigle classique
Farine d'épeautre type 550	idéale pour les gâteaux et les pâtisseries fines