

## Céréales/ graines

Farines  
torréfiées

BLÉ

SARRASIN

ORGE

SEIGLE

MAÏS

GRAINES DU  
JACQUIERHARICOT COCO  
BLANC

CAROUBE

SOJA

LUPIN

POIS CHICHE

ARACHIDE

NOISETTE

Notes  
aromatiques

Amande/ noisette/ café

Chataîgne/ noisette/ céréales  
grilléesNoisette/ caramel/ cacao/  
pain grilléNoisette/ café/ foin  
torréfiéNote grillée/ noisette /  
popcorn/ saveur sucréeBalsamique/ café/ chocolat/  
caramel

Note grillée

Cacao

Noisette/ cacahuètes grillées

Noisette/ café

Noisette/ note de café

Noisette

Grillée/ praliné

Autres  
informationsExhausteur de goût  
Riche en fibres  
Propriétés colorantes suivant  
le niveau de torréfactionExhausteur de goût  
Riche en fibresPropriétés colorantes suivant  
le niveau de torréfaction

Propriétés colorantes

Exhausteur de goût  
Propriétés colorantes  
Apport de rondeur en  
bouche  
Farine de Gaudes : produit  
rustique originaire de l'Est  
de la FranceUtilisation d'un co-produit  
Une fermentation des graines  
avant torréfaction permet  
d'avoir une farine  
avec un profil aromatique  
proche de la poudre de  
cacaoRiche en protéines  
Riche en fibresUtilisation en tant que  
substitut du cacao ou  
chocolatPouvoir sucrant  
Le kinako : farine couramment  
utilisée au Japon pour garnir  
divers aliments et dessertsPerte de la note herbacée  
typique des légumineuses  
et de l'amertume  
Riche en protéines  
Pouvoir liant  
Propriétés colorantesPerte de la note herbacée  
Typique des légumineuses  
et de l'amertume  
Pouvoir liant  
Pouvoir épaississantEpaississant naturel  
Meilleure stabilité à  
l'oxydationUtilisation du tourteau  
(coproduit) pour produire une  
farine torréfiée deshuilée  
Riche en fibres  
Riche en protéine

## Légumineuse

Fruits à coque  
Oléagineux