

Céréales/ graines

Farines  
torréfiées

BLÉ

SARRASIN

ORGE

SEIGLE

MAÏS

GRAINES DU  
JACQUIER

HARICOT COCO  
BLANC

CAROUBE

SOJA

LUPIN

POIS CHICHE

ARACHIDE

NOISETTE

Notes  
aromatiques

Amande/ noisette/ café

Chataîgne/ noisette/ céréales  
grillées

Noisette/ caramel/ cacao/  
pain grillé

Noisette/ café/ foin  
torréfié

Note grillée/ noisette /  
popcorn/ saveur sucrée

Balsamique/ café/ chocolat/  
caramel

Note grillée

Cacao

Noisette/ cacahuètes grillées

Noisette/ café

Noisette/ note de café

Noisette

Grillée/ praliné

Autres  
informations

Exhausteur de goût  
Riche en fibres  
Propriétés colorantes suivant  
le niveau de torréfaction

Exhausteur de goût  
Riche en fibres

Propriétés 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 France

Utilisation d'un co-produit  
Une fermentation des graines  
avant torréfaction permet  
d'avoir une farine  
avec un profil aromatique  
proche de la poudre de  
cacao

Riche en protéines  
Riche en fibres

Utilisation en tant que  
substitut du cacao ou  
chocolat

Pouvoir sucrant  
Le kinako : farine couramment  
utilisée au Japon pour garnir  
divers aliments et desserts

Perte de la note herbacée  
typique des légumineuses  
et de l'amertume  
Riche en protéines  
Pouvoir liant  
Propriétés colorantes

Perte de la note herbacée  
Typique des légumineuses  
et de l'amertume  
Pouvoir liant  
Pouvoir épaississant

Epaississant naturel  
Meilleure stabilité à  
l'oxydation

Utilisation du tourteau  
(coproduit) pour produire une  
farine torréfiée deshuilée  
Riche en fibres  
Riche en protéine

Légumineuse

Fruits à coque  
Oléagineux