

specials

Floraplus

CERE
PURE
SANS ADDITIFS

NUTRI-SCORE





Description

Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Flocons d'**avoine**, Gluten de **blé**, Sons de **blé**, Inuline, Germes de **blé**, Levain de **blé**, Farine de **blé** malté, Enzymes: Amylase (**blé**), Hémicellulase (**blé**), Lipase (**blé**), Extrait d'acerola

Structure : Poudre avec morceaux

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Avoine, Malt)
Peut contenir des traces de Soja et Sésame

Pain

Couleur : Brun

Odeur : Neutre

Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

Énergie	348 kcal/1467 kJ
Hydrates de carbone	55,5 g
Matières grasses	4,9 g
Protéines (Nx0,25)	14,9 g
Fibres alimentaires	11,1 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg



Recette

Ingrédients principaux

FLORAPLUS	10 kg
Eau*	± 7 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	25'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	8'
Pétrin rapide	3'
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	15'
2° repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80 %

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	35' - 45'

Remarques

Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

Le Nutri-Score est calculé sur base des substances alimentaires que contient un produit. Il est donc indispensable – si vous voulez afficher le Nutri-Score A de ce pain – de suivre minutieusement la recette, sans y ajouter d'autres additifs.