specials

Vesuve

NUTRI-SCORE

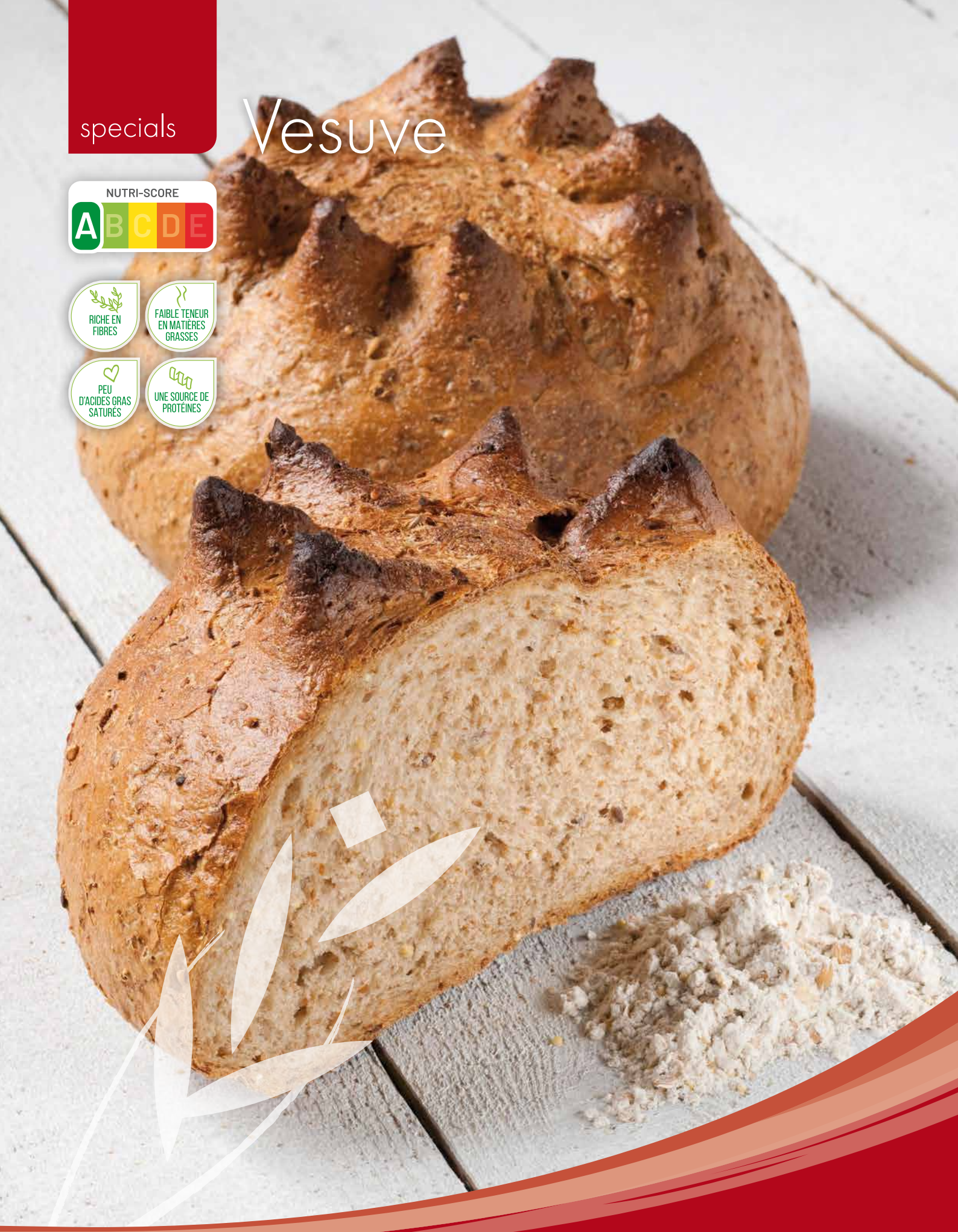
A B C D E

RICHE EN FIBRES

FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES

PEU D'ACIDES GRAS SATURÉS

UNE SOURCE DE PROTÉINES



CERES

specials

Vesuve

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de **blé**, Farine de **seigle**, Son de **blé**, Flocons d'**avoine**, Gritz de **soja**, Graines de millet, Graines de tournesol, Gluten de **blé**, Farine de sarrasin, Graines de **sésame**, Flocons de **seigle** malté, Farine d'**orge**, Farine d'**avoine**, Graines de lin brun, Farine de riz, Levain de **blé**, Farine d'**épeautre**, Émulsifiants E471 et E472e, Farine de **blé** malté, Farine d'**orge** maltée toastée, Colorant E150c, Extrait de malt d'**orge**, Acidifiant E270, Enzymes : Amylase (**blé**), Hémicellulase (**blé**) et Lipase (**blé**), Acide ascorbique E300
Structure :	Poudre brun foncé avec des céréales
Intégralité :	100%
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé, Epeautre, Seigle, Avoine, Orge, Malt), Soja, Sésame

Pain

Mie :	Serrée
Couleur :	Brun
Odeur :	Odeur agréable de céréales

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

Energie	354 kcal/1494 kJ
Hydrates de carbone	60,3 g
Matières grasses	4,6 g
Protéines (Nx6,25)	14,1 g
Fibres alimentaires	7,4 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Importante valeur nutritionnelle.

Recette

Ingrédients principaux

VESUVE	10 kg
Eau*	± 5,9 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal		20′
Spirale	1° vitesse	4′
	2° vitesse	6′
Pétrin rapide		2′45″
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.

Ceres sa
Avenue de Vilvorde 300 - 1130 Bruxelles
T. +32 2 240 06 00 - F. +32 2 242 43 90 - info@ceres.be - www.ceres.be

CERES