specials

Linea

CERES

specials

Linea

Description

Farine

Ingrédients :	Flocons de blé, Farine de blé, Farine de seigle, Gluten de blé, Malt toasté, Emulsifiants : E471 - E472e - E481,Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide Ascorbique E300
Structure :	Poudre avec morceaux de froment
Intégralité :	100%
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt) Peut contenir des traces de Soja et Sésame

Pain

Mie :	Serrée
Couleur :	Brun moyen
Odeur :	Légère odeur acide

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

Energie	316 kcal/1340 kJ
Hydrates de carbone	62,1 g
Matières grasses	1,6 g
Protéines (Nx6,25)	13,1 g
Fibres alimentaires	8,4 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Riche en fibres, minéraux et vitamines.

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.

Recette

Ingrédients principaux

LINEA	10 kg
Eau*	± 6 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal		25′
Spirale	1° vitesse	10′
	2° vitesse	6′
Pétrin rapide		3′30″
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.

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