specials

Multiflocons

NUTRI-SCORE

A B C D E

RICHE EN FIBRES

UNE SOURCE DE PROTÉINES

PEU D'ACIDES GRAS SATURÉS

UNE SOURCE DE OMÉGA-3

CERES

specials

Multiflocons

Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Broyage, Flocons d'avoine, Farine de seigle, Farine de mais, Grits de soja, Graines de tournesol, Graines de lin brun, Malt toasté, Gluten de blé, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

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

Pain

Mie : Serrée

Couleur : Foncé

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

Energie	356 kcal/1504 kJ
Hydrates de carbone	59,9 g
Matières grasses	6,9 g
Protéines (Nx6,25)	14,4 g
Fibres alimentaires	7,9 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Le broyage et flocons d'avoine procurent à ce pain tout son caractère. En plus ce pain a une croûte croustillante.

Recette

Ingrédients principaux

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

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	9'
	2° vitesse	6'
Diosna	1° vitesse	10'
	2° vitesse	20'
Température de la pâte		26 °C - 28 °C

Temps de fermentation

1° levage	20'
Peser et allonger	
2° levage	15'

Allonger et éventuellement mettre le dessus dans des flocons de froment ou mélange de graines.

Pousse finale	45' - 60'
Température de la chambre de pousse	30 °C

Cuisson

Température de cuisson avec vapeur	220 °C
Temps de cuisson	45'

Remarques

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

* 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