



Version: 27.05.25

# Primo

classics

La farine PRIMO est un mélange de farine de blé, de farine de blé malté et d'enzymes naturelles. Elle garantit une pâte souple et un pain léger et bien développé. Le pain obtenu est d'un blanc ou légèrement crème et présente une odeur neutre, parfaite pour s'adapter à toutes les recettes et goûts.

## FARINE

Ingrediénts: Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes: Amylase (blé), Xylanase (blé), Acide ascorbique E300.  
Protéines: 11  
Taux de cendres: 0,68  
Absorption: 57,5  
Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt). Peut contenir des traces de Seigle et d'Épeautre

## VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	340
Energy kJ:	1441
Hydrates de carbone:	69,7 g
Matières grasses:	1,4 g
Protéines (Nx6,25):	10,5 g
Fibres alimentaires:	3,2 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## PAIN

Odeur: Neutre  
Couleur: Blanc ou légèrement crème

## EMBALLAGE

25 kg



## REMARQUES

Convient également pour les feuillettages et les pâtes grasses.

## Ingrediénts principaux

PRIMO	10 kg
Eau*:	± 5,750 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g

## RECETTE

### Pétrissage

Normal:	20'
Spirale: 1° vitesse	3'
2° vitesse	6'
Pétrin rapide:	2'15"
Température de la pâte:	25 °C - 27 °C

### Temps de repos et de levage

1° repos:	20'
2° repos*:	20'
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.

