

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'**epeautre**, 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.

Remarques

Importante valeur nutritionnelle.

Emballage

25 kg ou vrac

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.



FARINES CERES BY
Castle Ingredients[®]
Probably the Best Food Ingredients

+ 32 87 33 45 19
 www.castle-group.eu
 info@castle-ingredients.com

