

specials

Linea

NUTRI-SCORE





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

Valeurs nutritives pain (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.

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.



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.