

G R O U P E D E P R O D U I T

Ceretop by Mélior

D E S C R I P T I O N

1 FARINE

Froment, seigle, sarrasin, avoine, orge, soja, graines de tournesol, de lin, de sésame, de millet
Structure poudre brun foncé avec des céréales
Odeur odeur agréable de céréales
Intégralité 100 %



2 PAIN

Mie serrée
Couleur brun

Valeurs nutritives pain (par 100g):*

Protéines	12,9	g
Hydrates de Carbone	61,8	g
Lipides	4,1	g
Valeur énergétique	334	Kcal
Fibres Alimentaires Totales	7,2	%

* les chiffres dépendent de la nouvelle récolte

E M B A L L A G E

25 kg ou vrac

RECETTE RECETTE RECETTE

Ingrédients principaux

CT VESUVE	10 Kg
Eau*	± 5,9 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	25'
Spirale 1° vitesse	3'
2° vitesse	8'
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 %

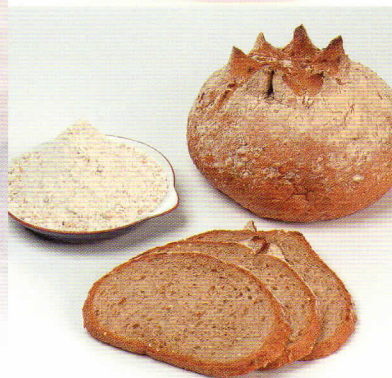
Cuisson

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



R E M A R Q U E S

Importante valeur nutritionnelle

RECETTE RECETTE RECETTE