

# PÂTISSIÈRE BLANCHE

Farine de blé T55



## LES + DU PRODUIT

› Farine de blé multi-usages pour la pâtisserie et le traiteur.

- Idéale pour les produits nécessitant peu de force et les pâtes peu pétries: génoises, cakes, pâtes jaunes et à foncer, pâte à choux...
- Hors pâtes levées et feuilletées.

### Ingrédient

Farine de blé T55.

### Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Énergie (kJ)                 | 1 421 |
| Énergie (kcal)               | 335   |
| Matières grasses (g)         | 1,1   |
| dont acides gras saturés (g) | 0,2   |
| Glucides (g)                 | 69,0  |
| dont sucres (g)              | 0,7   |
| Fibres alimentaires (g)      | 4,0   |
| Protéines (g)                | 10,3  |

Contient des quantités négligeables de sel.

simplifiez votre quotidien

# Moul-Bie



UNIS POUR LE  
GOÛT