

N O S F A R I N E S - L E S P A I N S Q U O T I D I E N S

OR T55

Farine de blé T55
pour pain courant français



LES + PRODUITS

Farine toute panification, convient pour tous les usages en boulangerie artisanale.

S'adapte à toutes les méthodes de travail.

Ne convient pas pour la fabrication de pain de tradition française.

OR T55

Farine de blé T55
pour pain courant français

Ingrédients

Farine de **blé** – **Gluten de blé** –
Agent de traitement de la farine : E300 –
Enzymes* (α -amylase – Xylanase).

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques
qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1421
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
Sel (g)	0