

NOS FARINES - PÂTISSERIE, VIENNOISERIE, TRAITEUR

SPÉCIALE FEUILLETAGE

Farine de blé T55



LES + PRODUITS

Pour la préparation de toutes les pâtes feuilletées à foncer et les produits nécessitant un feuilletage régulier (galette des Rois, millefeuille...).

- Permet une plus grande rapidité de travail (peu de temps de repos entre les tourages).
- Bonne extensibilité et tolérance.
- Supporte la surgélation.

SPÉCIALE FEUILLETAGE

Farine de blé T55

Ingrédients

Farine de **blé** T55

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange

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