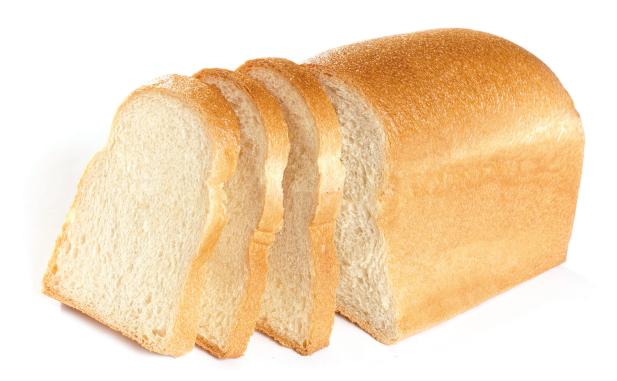
PAIN AU GLUTEN

Mélange équilibré pour la fabrication de pain spécial



LES + DU PRODUIT

- > Pain riche en gluten, ce qui lui apporte un très bon développement.
- > Croûte fine et mie blanche.
- > Bonne hydratation (73%).
- > Riche en protéines (18% dans le mixe et 13% dans le pain).
 - Il est donc particulièrement recommandé pour les consommateurs qui recherchent un produit au profil nutritionnel bénéfique (64% des consommateurs de pain*).

*Source U&A pain - TNS SOFRES pour Grands Moulins de Paris - Octobre 2013



- Peut également servir d'améliorant pour les pains spéciaux.
- Idéal au petit déjeuner ou lors du repas avec des crudités et du fromage.



PAIN AU GLUTEN





















Avec buée. Évacuer la buée après 30 min. de cuisson.

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients Farine de blé - Gluten de blé (11%) - Dextrose Enzymes* (α-amylase - Xylanase). *Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final. Présence éventuelle d'œuf, de lait, de soja et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mixe	
Énergie (kJ)	1560
Énergie (kcal)	368
Matières grasses (g)	1,7
dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	67,9
dont sucres (g)	2,6
Fibres alimentaires (g)	3,6
Protéines (g)	18,5
Sel (g)	0,03

