10293 / 25 kg

PAIN 7 CÉRÉALES

Mélange équilibré pour la fabrication de pain aux céréales

LES + DU PRODUIT

› **Pain peu typé :**
- Mie blonde et souple.
- Saveur douce et légère.

› **LE produit de la gamme le plus riche en céréales :**
- 92,5% de céréales - 7% de graines dans le mixe.
- 7 céréales (blé tendre, blé dur, épeautre, orge, avoine, riz, seigle).
- 2 graines (lin jaune, tournesol).

› **Source de protéines et de fibres.**

ASTUCES

- S'associe très bien avec des viandes, du fromage et des crudités.
- Idéal pour une petite pause gourmande au petit-déjeuner et au goûter.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie

PAIN 7 CÉRÉALES

1 000 g	630 g (+/- 20 g)	18 g	30 g
Pain 7 Céréales	Eau	Sel	Levure

5 + 7 min.	5 + 14 min.	25°C	350 g
52°C	52°C	Température de pâte	Poids

15 + 15 min.	60 min.	25 à 30 min.
Pointage + Détente	Apprêt	240°C (+/- 20°C)

Buée : quantité identique à une baguette blanche.
Sécher en fin de cuisson.

Pousse contrôlée

Température de base : 50°C - Eau : 620 g (+/- 20 g) - Levure : 20 g - Sécur'Tolérance ou Sécur'Détente : 5 g - Blocage à 4°C - Réchauffe : 3 h à 18°C.

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

Ingrédients

Farine de **blé** - Semoule de **blé dur** - Graines de lin jaune - Graines de tournesol - **Gluten de blé** - Farine d'**avoine** - Farine d'**orge** - Farine de riz - Farine d'**épeautre** - Levain de **seigle** déshydraté et désactivé - Farine de **seigle** - Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes* (Xylanase - α-amylase - Cellulase).
Céréales 92,5%

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

Présence éventuelle d'œufs, de lait, de soja et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 490
Énergie (kcal)	353
Matières grasses (g)	4,6
dont acides gras saturés (g)	0,6
Glucides (g)	62,7
dont sucres (g)	0,9
Fibres alimentaires (g)	5,9
Protéines (g)	12,2
Sel (g)	0,02

UNIS POUR LE GOÛT

Visuel non contractuel - Suggestion de présentation - Grands Moulins de Paris SA au capital de 37 232 832 € - Siège social: 99 rue Mirabeau 94200 Ivry sur Seine - 351 466 495 RCS Créteil - 01/2019 - V1 - IPNS