

SÉCUR' TRADITION

Améliorant de panification



LES + DU PRODUIT

- > L'améliorant autorisé en "pain de Tradition française".
- > Assure tenue et tolérance des pâtes.
- > Garantit la régularité des productions de pains et baguettes de tradition française.
- > Dosage : 1,5 %.

Ingrédients

Gluten de blé - Farine de **blé** - Farine de blé malté - Enzymes* (alpha-amylase).

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

Présence éventuelle d'œuf, de soja, de lait, de graines de sésame et de fruits à coque.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g d'améliorant

Énergie (kJ)	1 566
Énergie (kcal)	370
Matières grasses (g)	3,4
dont acides gras saturés (g)	0,7
Glucides (g)	34,1
dont sucres (g)	1,7
Fibres alimentaires (g)	3,5
Protéines (g)	49,0
Sel (g)	0,15

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



UNIS POUR LE
GOÛT