

# SÉCUR' EXTRA FROID

Améliorant de panification



## LES + DU PRODUIT

> L'améliorant spécial surgélation idéal pour renforcer le réseau glutineux des pains spéciaux (complets, campagnes, seigles...).

> Favorise / facilite:

- la tolérance des pâtes
- le redémarrage de la fermentation
- le volume et la régularité des produits finis.

> Dosage : 1 %



Interdit en "pain de Tradition française"

### Ingrédients

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

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

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

### Déclaration nutritionnelle pour 100 g d'améliorant

Énergie (kJ)	1 536
Énergie (kcal)	362
Matières grasses (g)	2,8
dont acides gras saturés (g)	0,5
Glucides (g)	36,2
dont sucres (g)	0,9
Fibres alimentaires (g)	2,4
Protéines (g)	46,9
Sel (g)	0,16

simplifiez votre quotidien

## Moul-Bie



UNIS POUR LE  
GOÛT