

SÉCUR' SAVEUR

Améliorant de panification



LES + DU PRODUIT

> L'améliorant destiné à la fabrication de vos pains spéciaux.

> Apporte:

- un arôme toasté et acidulé
- une mie couleur caramel et alvéolée
- une saveur agréable de noisette grillée.

> Assure une meilleure conservation et un effet anti-croûtes pour le travail en froid.

> Dosage: 1 à 3 % selon le goût et la couleur recherchés.



Interdit en "pain courant Français" et en "pain de Tradition Française".

Ingrédients

Levain de **seigle** déshydraté et désactivé - Farine de **blé** malté toasté - Farine de germes de maïs toastés - Farine de **blé** - Émulsifiant: E471 - 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 de lait, d'œuf, de soja, de graines de sésame et de fruits à coque.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g d'améliorant

Énergie (kJ)	1 380
Énergie (kcal)	328
Matières grasses (g)	7,3
dont acides gras saturés (g)	4,9
Glucides (g)	51,1
dont sucres (g)	3,1
Fibres alimentaires (g)	8,7
Protéines (g)	10,1
Sel (g)	0,02

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



UNIS POUR LE
GOÛT