

SÉCUR' DÉTENTE

Améliorant de panification



! Interdit en "pain de Tradition française"
Ne convient pas en viennoiserie, ni en présence de matière grasse.

Ingrédients

Farine de **blé** - Émulsifiant (E471) - Levure séchée désactivée - Agent de traitement de la farine (E300) - Enzyme* (lipase, xylanase, glucose oxidase, cellulase, alpha-amylase).

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

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

LES + DU PRODUIT

> L'améliorant anti-cloques pour pain courant français, idéal pour les pâtes à tendance élastique.

> Favorise / facilite :

- le passage en machine
- le lissage de la pâte
- le redémarrage de la fermentation
- le volume et la régularité des produits finis.

> Polyvalent sur les méthodes de travail :

- empêche la formation des cloques en pousse contrôlée
- permet un blocage au froid 24 h - tenue 48 h.

> Dosage :

- En direct, pousse lente et pousse contrôlée : 0,5%
- En poussé bloqué jusqu'à 72h : 0,7%

Déclaration nutritionnelle pour 100 g d'améliorant

Énergie (kJ)	446
Énergie (kcal)	21,6
Matières grasses (g)	19,8
dont acides gras saturés (g)	46,1
Glucides (g)	1,3
dont sucres (g)	6,3
Fibres alimentaires (g)	13,7
Protéines (g)	0,12
Sel (g)	0,06

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



UNIS POUR LE
GOÛT