

SÉCUR' VIENNOISERIE & PAINS SPÉCIAUX

Améliorant de viennoiserie



LES + DU PRODUIT

- > Pour des produits volumineux et réguliers.
- > Tenue et tolérance des pâtes.
- > Régularité de vos productions de viennoiseries, pains spéciaux, brioches et pain de mie.
- > Gain de volume sur produit fini.
- > Dosage : 1 %



Interdit en "pain de Tradition française"

Ingrédients

Farine de **blé** - Émulsifiant: E472e - 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)	2 120
Énergie (kcal)	508
Matières grasses (g)	30,9
dont acides gras saturés (g)	29,5
Glucides (g)	49,2
dont sucres (g)	1,0
Fibres alimentaires (g)	2,9
Protéines (g)	6,9
Sel (g)	0,03

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



UNIS POUR LE
GOÛT