

# SÉCUR' DIRECT

Améliorant de panification



**!** Interdit en "pain de Tradition française"

## Ingrédients

Farine de **blé** - Émulsifiant : lécithine de **soja** - Agent de traitement de la farine : E300, enzyme\* (alpha-amylase, xylanase).

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

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

## LES + DU PRODUIT

> L'améliorant idéal pour sécuriser vos productions quelle que soit la méthode de travail

> Favorise / facilite :

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

> Dosage :

- En direct : 0,5%
- En pousse contrôlée et en pousse lente : 1 %

## Déclaration nutritionnelle pour 100 g d'améliorant

Énergie (kJ)	1668
Énergie (kcal)	396
Matières grasses (g)	11,1
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	63,2
dont sucres (g)	1,3
dont amidon (g)	61,9
Fibres alimentaires (g)	3,8
Protéines (g)	8,8
Sel (g)	0,02

simplifiez votre quotidien

# Moul-Bie



UNIS POUR LE  
GOÛT