

BIOGRAINES

Mélange équilibré pour la fabrication de pain bio aux graines



LES + DU PRODUIT

> Un pain bio riche en graines :

- Respecte le cahier des charges des produits issus de l'agriculture biologique.
- Mie claire.
- 9% de graines dans le mixe (tournesol, lin brun).
- Contient du levain de seigle.
- Permet de capter une clientèle à fort pouvoir d'achat.

> Recette adaptée à vos besoins :

- Bon développement.
- Beau volume.

> Riche en protéines et source de fibres.

> Permet de capter une clientèle à fort pouvoir d'achat.



ASTUCES

- Idéal au petit déjeuner et au goûter, ou en accompagnement de viandes et de fromages.
- N'hésitez pas à varier les formes pour diversifier votre offre en boutique (baguette, boule, bâtard...).

INFO PRATIQUE

- Pour utiliser l'appellation « Pain Biologique » en boutique, la boulangerie doit être certifiée par un organisme agréé.
- Selon la réglementation Bio : « Au moins 95% des ingrédients agricoles doivent être biologiques. Le pourcentage restant (0 à 5%) peut être en non bio si les ingrédients concernés ne sont pas disponibles en bio ».

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



BIOGRAINES



1 000 g

Biograines



630 g (+/- 20 g)

Eau



Déjà incorporé
dans le mixe.

Sel



Levure fraîche : 25 g
Levure sèche : 12 g

Levure



5 + 8 min.

56°C



25°C

Température de pâte



15 + 15 min.

Pointage + Détente



1 h 30 à 26°C

Apprêt



30 min.

240°C (+/- 20°C)

Pâton de 400 g

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients

Farine de blé** - Gluten de blé** - Graines de lin brun** -
Graines de tournesol** - Sel - Levain de seigle** déshydraté et désactivé -
Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes* (α-amylase - Xylanase).
Graines : 9%

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

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

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 475
Énergie (kcal)	349
Matières grasses (g)	4,3
dont acides gras saturés (g)	0,5
Glucides (g)	56,9
dont sucres (g)	1,5
dont amidon (g)	55,4
Fibres alimentaires (g)	6,2
Protéines (g)	17,6
Sel (g)	1,76



UNIS POUR LE
GOÛT