



PÂTISSIÈRE T45

Parce que tout en elle parle de nos terroirs, notre farine PATISSIÈRE T45 vous permet d'exprimer votre savoir-faire et l'amour de votre métier en réalisant des pâtisseries faites maison.



**8 MOULINS
en FRANCE**



**BLÉ ISSU DES
MEILLEURS TERROIRS
FRANÇAIS**



**ENGAGEMENT
QUALITÉ
SOUFFLET**



**SAVOIR-FAIRE
DEPUIS
4 GÉNÉRATIONS**



**SOUTIEN
DES FILIÈRES
LOCALES**



**POUR DES PRODUITS
ARTISANS
AUTHENTIQUES**

• FARINES DE NOS RÉGIONS •



PÂTISSIÈRE T45

De qualité supérieure, cette farine de froment blanche et fine de type 45 est obtenue à partir d'un mélange de blés meuniers enrichis en blés de force. Cette farine pâtissière a été spécialement conçue pour vous accompagner dans la réalisation de pâtisseries fines : **génoises, pâtes à choux...**

Farine de blé type 45.

INGRÉDIENTS : Farine de **blé** - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : xylanase (**blé**) et amylase (**blé**).

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.

ALLERGÈNES : Céréales contenant du gluten (blé).

CONDITIONNEMENT : Sac de 25 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES	QUANTITÉ pour 100 g de farine
Valeurs énergétiques	1457 kJ / 348 kcal
Matières grasses	1,7 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	70 g
dont sucres	1,8 g
Fibres alimentaires	2,5 g
Protéines	10 g
Sel	0 g



ASTUCE

Cette farine est aussi recommandée pour tous les gâteaux de voyage (cakes, sablés, muffins, etc...) ainsi que pour les biscuits de vos entremets.

Elle assurera une conservation des produits finis sur plusieurs jours !

• FARINES DE NOS RÉGIONS •



8 MOULINS
en FRANCE



BLÉ ISSU DES MEILLEURS
TERROIRS FRANÇAIS



SOUTIEN
DES FILIÈRES LOCALES