



Sans arômes*
& acidifiants artificiels

Sans émulsifiants

Sans épaississants

Sans stabilisants



Grillé et beurré
au petit déjeuner,
il se marie aussi
parfaitement avec
les poissons fumés
et les produits
de la mer.

CÉRÉALES NOIRES

Ce pain à la mie brune et riche en graines (tournesol, sésame toasté, lin jaune et millet)

surprend par sa mie moelleuse et ses douces saveurs maltées et toastées.

Son alliance subtile de froment, d'orge et de seigle lui confère son goût unique.



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

CÉRÉALES NOIRES

Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de pain noir aux céréales et aux graines.

Ingrédients : Farine de **seigle** - farine de **blé** - gluten de **blé** - graines de tournesol - graines de millet - graines de **sésame** toastées - flocons de **seigle** malté - farine d'**orge** maltée toastée - graines de lin jaune - sel (1,8%) - dextrose - levain de **blé** devitalisé déshydraté - agent de traitement de la farine : acide ascorbique - enzymes* : amylase (**blé**), xylanase (**blé**), lipase (**blé**), glucose oxydase (**blé**), transglutaminase (**blé**) (total céréales : 78,1%, total graines : 15,3%).

Allergènes : Céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge) et sésame.

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



Conditionnement :
sac de 25 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES

SAVEURS

Des saveurs de seigle et de blé relevées
par des notes douces maltées et toastées.

MIE

Une mie tendre et brune riche en graines.

CROÛTE

Une croûte fine couleur ébène.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g
de produit fini

VALEURS ÉNERGÉTIQUES

1109 kJ / 265 kcal

Graisses	5,5 g
dont acides gras saturés	0,8 g
Glucides	37 g
dont sucres	1,7 g
Fibres alimentaires	6,2 g
Protéines	13 g
Sel	1,3 g

NUTRI-SCORE



Source de protéines

Riche en fibres

MODE D'EMPLOI

DIRECT

FROID

RECETTE

MÉLIOR CÉRÉALES NOIRES	1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau	660/700 g	66/70 %	650/700 g	65/70 %
Levure	20 g	2 %	20 g	2 %
Mélior Direct & Froid ou Mélior Viennoiseries (facultatif)	-		3/5 g	0,3/0,5 %

DIAGRAMME

		1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Pétrissage**	Spirale ou batteur	5 min	4/7 min	5 min	4/7 min
		Possibilité de bassinage en fin de pétrissage			
Température de pâte en fin de pétrissage		22/24°C		22/24°C	
Pointage		20 min		10 min	
Détente après division		20 min		10 min	
Façonnage		Bâtard court puis mise en moule ouvert. Topping possible (flocons d'avoine)			
Température de blocage au froid positif		-		2/4°C	
Apprêt/Réchauffe		60/75 min à 25°C		120/140 min à 20°C	
Cuisson**		30/35 min à 235°C			

* L'acide ascorbique - vitamine C peut être cependant incontournable selon le process de fabrication.

** Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.



7 quai de l'Apport Paris
91100 CORBEIL-ESSONNES
Tél : 01 60 90 41 00

