



Sans arômes
& acidifiants artificiels

Sans émulsifiants

Sans épaississants

Sans stabilisants



CAMPAGNE BIO

*Ce pain de campagne issu de l'agriculture biologique est composé de farines de seigle et de blé.
Avec sa note caractéristique de levain de seigle et sa croûte croustillante, c'est une recette incontournable.*



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

CAMPAGNE BIO

Préparation prête à l'emploi (avec sel)
pour la fabrication de pain de campagne bio.

Ingrédients : Farine de **blé*** - Farine de **seigle*** - Levain de **seigle** dévitalisé déshydraté* - Gluten de **blé*** - Sel (1,8 %) - Farine d'**orge** maltée toastée* - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes** : amylase (**blé**) et xylanase (**blé**).

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

* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

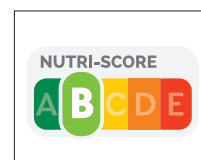
** Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.



Conditionnement :
sac de 25 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES
SAVEURS
Une note caractéristique de levain de seigle.
MIE
Une mie brun doré et onctueuse.
CROÛTE
Une croûte croustillante et dorée.

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	951 kJ / 227 kcal
Graisses	1,2 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	43 g
dont sucres	1,3 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	7,8 g
Sel	1,2 g



Source de protéines

Source de fibres

MODE D'EMPLOI		DIRECT		FROID	
RECETTE					
MÉLIOR CAMPAGNE BIO		1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau		620/640 g	62/64 %	620/640 g	62/64 %
Levure		20 g	2 %	8 g	0,8 %
DIAGRAMME					
		1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Pétrissage***	Spirale ou batteur	5/7 min	5/8 min	5/7 min	5/8 min
Température de pâte en fin de pétrissage		23/25°C		22/24°C	
Pointage		25 min		15 min	
Division		350/400 g			
Détente		20 min		10 min	
Façonnage		Bâtard (2 coups de lame)			
Apprêt		90/120 min à 25°C		15 h à 8/10°C	
Cuisson***		30/35 min à 230/240°C			

*** 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.