



Sans arômes*
& acidifiants artificiels

Sans émulsifiants

Sans épaississants

Sans stabilisants



Accompagne
très bien les fruits
de mer et rehausse
la saveur des
fromages persillés,
de brebis ou
de chèvre.

SEIGLE NOIR

Ce pain aux arômes puissants et avec une belle couleur typée séduira les amateurs de pain de seigle.

Grâce à sa forte teneur en farine de seigle (>65 %), l'appellation « Pain de seigle » est autorisée.

Ce pain est aussi riche en protéines et en fibres.

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



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

SEIGLE NOIR

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

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

Allergènes : Céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge), traces éventuelles de lait.

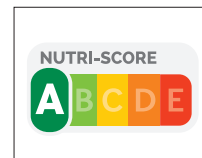
* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.



Conditionnement :
sac de 25 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES
SAVEURS
Des arômes puissants grâce au seigle pour les connaisseurs recherchant un goût prononcé.
MIE
Un pain à la mie brun foncé avec des nuances de gris.
CROÛTE
Une belle couleur brun foncé.

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1043 kJ / 247 kcal
Graisses	1,4 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	40,2 g
dont sucres	0,9 g
Fibres alimentaires	6,5 g
Protéines	14,1 g
Sel	1,3 g



Riche en protéines

Riche en fibres

MODE D'EMPLOI		DIRECT		FROID	
RECETTE					
MÉLIOR SEIGLE NOIR		1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau		810/830 g	81/83 %	800/820 g	80/82 %
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	2/4 min	5 min	2/4 min
Température de pâte en fin de pétrissage		22/25°C		22/24°C	
Pointage		20 min		10 min	
Détente après division		20 min		20 min	
Façonnage		Bâtard / Boule - Lamer au façonnage			
Température de blocage au froid positif		-		2/4°C	
Apprêt/Réchauffe		40/60 min à 25°C		120/150 min à 18°C	
Cuisson***		35/40 min à 220/240°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.