



COMPLÈTE T150

Parce que tout en elle parle de nos terroirs, notre farine COMPLÈTE T150 vous permet d'exprimer votre savoir-faire et l'amour de votre métier en créant des pains complets au bon goût de chez vous.



**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 •



COMPLÈTE T150

Cette farine de blé **type 150** contient la **grande majorité** du grain de blé. Elle permet de fabriquer, en travail traditionnel et avec une **forte hydratation**, des pains complets pour une alimentation variée et équilibrée.

Farine complète de blé type 150.

INGRÉDIENTS : Farine de **blé** - Son de **blé** - Remoulage de **blé** - Gluten 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 produit fini
Valeurs énergétiques	1093 kJ / 260 kcal
Matières grasses	1,8 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	44 g
dont sucres	1,5 g
Fibres alimentaires	7,7 g
Protéines	11 g
Sel	1,3 g



MODE D'EMPLOI		
REMISE EN ŒUVRE	Direct	
COMPLÈTE T150	1000 g	100 %
Eau	670/700 g	67/70 %
Levure	30 g	3 %
Sel	18 g	1,8 %
Mélior Améliorant Viennoiseries et Pains Spéciaux (facultatif)	10/20 g	1/2 %
DIAGRAMME		
Pétrissage**	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Axe oblique ou similaire	5 min	12/15 min
Spirale ou batteur	5 min	6/7 min
Température de pâte en fin de pétrissage	24/26°C	
Pointage	20 min	
Détente après division	20 min	
Apprêt	50/60 min	
Cuisson**	25/30 min à 230°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.

• FARINES DE NOS RÉGIONS •



8 MOULINS
en FRANCE



BLÉ ISSU DES MEILLEURS
TERROIRS FRANÇAIS



SOUTIEN
DES FILIÈRES LOCALES