



Sans arômes
& acidifiants artificiels

Sans émulsifiants

Sans épaississants

Sans stabilisants

COMPLET

Ce pain à haute valeur nutritive est source de protéines, il répond aux attentes de consommateurs soucieux de leur santé et de la diététique. Ce pain est particulièrement recommandé pour ses qualités digestives grâce à sa forte teneur en fibres.

Idéal pour
le petit déjeuner,
il se marie aussi
avec les plats
en sauce et les
fromages



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

COMPLET

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

Ingrédients: Farine de **blé** - Son de **blé** - Gluten de **blé** - Sel (1,8%) - Levain de **blé** dévitalisé déshydraté - Farine de **seigle** malté toasté - Fibres de **blé** - Fibres de sarrasin - Farine de **blé** malté - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes*: xylanase (**blé**), glucose-oxydase (**blé**), amylase (**blé**), transglutaminase (**blé**), lipase (**blé**).

Allergènes: céréales contenant du Gluten (blé, seigle).

* 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 délicieuse saveur de blé complet.

MIE

Une mie moelleuse, bise et piquée de particules de son.

CROÛTE

Une croûte brun clair, fine et souple.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g
de produit fini

VALEURS ÉNERGÉTIQUES

897 kJ/ 214 kcal

Graisses	1,5 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	36 g
dont sucres	1,3 g
Fibres alimentaires	6,0 g
Protéines	10 g
Sel	1,2 g

NUTRI-SCORE



Source de protéines

Riche en fibres

MODE D'EMPLOI

DIRECT

FROID

RECETTE

MÉLIOR COMPLET	1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau	680/720 g	68/72 %	670/710 g	67/71 %
Levure	20 g	2 %	20 g	2 %
Mélior Direct & Froid ou Mélior Viennoiseries & Pains Spéciaux (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	4/8 min	5 min	4/8 min
Possibilité de bassinage en fin de pétrissage (3-5 %)					
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 / Pain moulé			
Température de blocage au froid positif		—		2/4°C	
Apprêt/Réchauffe		60/75 min à 25°C		120/150 min à 18°C	
Cuisson**		30/35 min à 220/240°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.