

LA TRADITION PRESTIGE

Farine certifiée LABEL ROUGE pour
une baguette de tradition d'exception
à la mie JAUNE ALVÉOLÉE
idéale pour les GOURMANDS et GOURMETS.

Cette farine est **certifiée Label Rouge**, signe officiel de qualité supérieure. Elle est issue de blés provenant de la **filière CRC®: Culture Raisonnée Contrôlée**, favorable à la biodiversité.



L'utilisation majoritaire de Variétés Pures dans La Tradition Prestige permet :

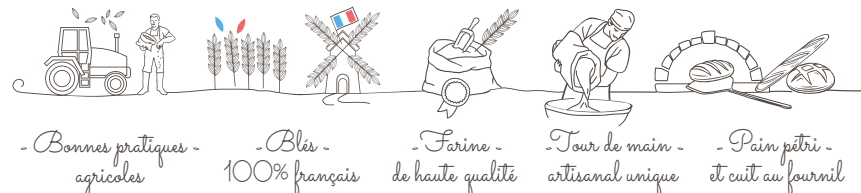
- Une plus grande facilité de travail (souplesse et tolérance)
- Des notes aromatiques plus prononcées
- Une bonne capacité d'hydratation

Testée et appréciée par les consommateurs !

- **Meilleure intention de réachat***
- **Préférée** pour la **texture** et la **couleur de sa mie** (75% d'appréciation positive)
- **Plébiscitée** pour son **aspect** et la **qualité de son alvéolage**



*parmi 5 baguettes des principales marques meunières du marché goûtées
Tests réalisés auprès de 200 consommateurs réguliers de baguettes artisanales de Tradition, oct déc. 2017



Blés 100% français
Bonnes pratiques agricoles

Sans traitement des blés après récolte

Traçabilité du champ au fournil



LA TRADITION PRESTIGE



Cette farine de HAUTE QUALITÉ est issue
d'une FILIÈRE RESPONSABLE engageant
les agriculteurs et le meunier
dans le respect des MEILLEURES PRATIQUES.



INGRÉDIENTS : Farine de blé – Gluten de blé
Farine de blé malté

ALLERGÈNES : Céréales contenant du gluten (blé)

CONDITIONNEMENT : Sac de 25 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES

Quantité pour
100 g de pain

Valeurs énergétiques	1264 KJ / 298 Kcal
Matières grasses	1,3 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	61,3 g
dont sucres	1,7 g
Protéines	8,7 g
Fibres	3,3 g
Sel	1,5 g

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES
Absence de traitement insecticide de stockage des blés après récolte.
Farine de qualité boulangère reconnue,
obtenue après assemblage des blés



CERTIPAQ - 11, Villa Thoréton - 75015 Paris

MODE D'EMPLOI	POINTAGE BAC FROID			
REMISE EN ŒUVRE	Version Classique		Version avec ajout de levain** liquide	
LA TRADITION PRESTIGE LABEL ROUGE	1000 g	100%	1000 g	100%
Levain liquide rafraîchi (de la veille)			150 g	15%
Eau	700/740 g	70/74%	680/720 g	68/72%
Autolyse	30 min (facultatif)		30 min (facultatif)	
Levure	10 g	1%	8 g	0,8%
Sel	18 g	1,8%	20 g	2%
DIAGRAMME				
Pétrissage*	1 ^{ère} vitesse		2 ^{ème} vitesse	
Axe oblique ou similaire	10 min		3/6 min	
Spirale ou batteur	8 min		2/3 min	
Température de pâte en fin de pétrissage	22/24°C			
Pointage (en cuve ou en bac)	30 min - 1 rabat			
Stockage au froid positif	6h mini - 24h maxi à 2/5°C			
Détente après division	45 min			
Façonnage	Baguette			
Apprêt	45 min			
Cuisson*	18/22 min à 260°C en moyenne			

* 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.

** La version avec ajout de levain ne peut prétendre à l'appellation Pain au Levain.



La CULTURE du BON PAIN