



Sans arômes *
& acidifiants artificiels

Sans émulsifiants

Sans épaississants

Sans stabilisants



Accompagne
parfaitement les
salades de crudités,
les viandes blanches
et le fromage. Il est
apprécié toasté.

12 CÉRÉALES & GRAINES

Grâce à la diversité de ses céréales et graines (avoine, blé, épeautre, millet, lin brun, orge, riz, sarrasin, seigle, sésame, tournesol), le 12 Céréales & Graines séduira les gourmands par son croquant et ses saveurs.

*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

12 CÉRÉALES & GRAINES

Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de pain spécial aux céréales et aux graines.

Ingrédients : Farine de **blé** - farine de **seigle** T170 - graines de tournesol - graines de lin - gluten de **blé** - graines de **sésame** - graines de millet - sel fin (1,8%) - arôme de **seigle** noir - farine de riz - flocons d'**avoine** - farine de sarrasin - flocons de **blé** - flocons d'**orge** - flocons de **seigle** - arôme de malt - levain de **blé** dévitalisé - farine d'**épeautre** T65 - agent de traitement de la farine : acide ascorbique** - enzymes* : amylase (**blé**), xylanase (**blé**) - Céréales (5,5%) et graines (13,1%).

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, avoine, orge, épeautre) et sésame.

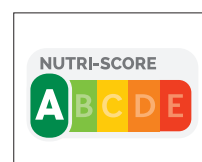
* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.



Conditionnement :
sac de 25 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES
SAVEURS
Un pain au goût typé, savoureux et gourmand.
MIE
Une mie grise parsemée de graines et de flocons.
CROÛTE
Une croûte ambrée et croustillante.

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1133 kJ / 267 kcal
Graisses	6,5 g
dont acides gras saturés	1,1 g
Glucides	40 g
dont sucres	0 g
Fibres alimentaires	4,1 g
Protéines	11 g
Sel	1,3 g



Source de protéines

Source de fibres

MODE D'EMPLOI		DIRECT		FROID	
RECETTE					
MÉLIOR 12 CÉRÉALES & GRAINES		1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau		600/630 g	60/63 %	600/620 g	60/62 %
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	4/8 min	5 min	4/8 min
		Possibilité de bassinage en fin de pétrissage			
Température de pâte en fin de pétrissage		23/25°C		22/24°C	
Pointage		20 min		10 min	
Détente après division		20 min		20 min	
Façonnage		Bâtard / Pain moulé. Topping possible (mélanges graines, flocons)			
Température de blocage au froid		-		2/4°C	
Apprêt/Réchauffe		60/75 min à 25°C		120/150 min à 20°C	
Cuisson***		30/35 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.