

LA TRADITION ARTISAN

Farine de HAUTE QUALITÉ pour une baguette
de tradition au GOÛT de froment UNIQUE
à la MIE JAUNE et à l'alvéolage de qualité
pour les consommateurs EXIGEANTS.

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

- Un lissage plus rapide et un pétrissage moins intensif pour une meilleure expression aromatique
- Plus de souplesse et de tolérance
- Une bonne capacité d'hydratation

Testée et appréciée par les consommateurs !

- Meilleure intention de réachat (77%)*
- Préférée pour sa texture de mie moelleuse et aérée et sa couleur de mie (85% d'appréciation positive)
- Plébiscitée pour sa plus grande croustillance et son bon goût

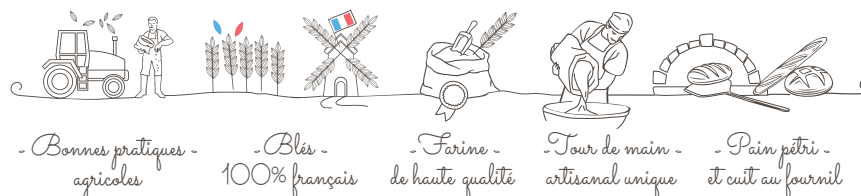
*parmi 5 baguettes des principales marques meunières du marché goûtées
Tests réalisés auprès de 201 consommateurs réguliers de baguettes artisanales de Tradition. oct/déc. 2017



Blés 100% français
Bonnes pratiques agricoles

Sans traitement
des blés après récolte

Traçabilité
du champ
au fournil



LA TRADITION ARTISAN



INGRÉDIENTS : Farine de blé – Gluten de blé
Farine de blé malté - Enzyme* : alpha-amylase (blé)

ALLERGÈNES : Céréales contenant du gluten (blé)

CONDITIONNEMENT : Sac de 25 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES

Quantité pour
100 g de pain

Valeurs énergétiques	1261 KJ / 297 Kcal
Matières grasses	1,3 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	61,3 g
dont sucres	1,7 g
Protéines	8,6 g
Fibres	3,3 g
Sel	1,5 g

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



MODE D'EMPLOI	POINTAGE BAC FROID	
REMISE EN ŒUVRE		
LA TRADITION ARTISAN	1000 g	100%
Eau	700/740 g	70/74%
Autolyse	30 min (facultatif)	
Levure	8 g	0,8%
Sel	18 g	1,8%
DIAGRAMME		
Pétrissage**	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Axe oblique ou similaire	10 min	3/6 min
Spirale ou batteur	8 min	1/3 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 enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.

** 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 CULTURE du BON PAIN