

Nogluten mélange panifiable+fibres 25kg

ref. **5846**cnk **1200-682**

Déscription produit

Mélange panifiable sans gluten enrichi en fer, vitamines de groupe B et de fibres de betteraves sucrières

Caractéristiques

Sans gluten (< 20 ppm)
Riche en fibre (>6g/100g)

Ingrédients

Amidon de FROMENT (sans gluten), poudre de LAIT écrémé, fibres de betteraves sucrières, sucre, stabilisants: cellulose, farine de graines de guar, hydroxypropyl méthylcellulose, poudre levante: glucono-delta-lactone, bicarbonate de sodium, sel, fer, vitamines: B1, B2, B3, B6 etacide folique.

Pays de fabrication: Suède

Critères microbiologiques

Germes totaux: < 10000 ufc/g
Enterobacteriaceae: < 50 ufc/g
Levures et moisissures: < 100 ufc/g
Salmonella: absent ds 50g

Conservation

Durée minimale de conservation : 30 jours
Durée maximale de conservation : 24 mois

Condition de stockage

Température de conservation : 15 - 25°C
Conserver au sec

Dosage

500g de farine - 50g de graisse - 7g de levure sèche ou 25g de levure fraîche - 4dl d'eau à température ambiante - 1 pincée de sel

Préparation

PAIN SANS GLUTEN

Verser dans une terrine, la farine, la levure (dissoudre la levure fraîche dans de l'eau tiède), l'eau et le sel.

Mélanger avec le mixer équipe des fouets à pâte (pas de crochets de pétrissage), à la vitesse la plus lente.

Graisser légèrement le moule de 1l., et le remplir avec la pâte.

Recouvrir la pâte d'un essui humide et laisser reposer pendant 30 minutes à un endroit chaud.

Cuire la pâte pendant 30 minutes à 220C dans un four préchauffé.

Après la cuisson, démouler immédiatement le pain et le mettre sur une grille pour évaporer. (humidifier la croûte à l'eau chaude)

Date de dernière mise à jour 20/08/2018

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.




Brut kg/pc	25,300
Net kg/pc	25,000
L pc (m)	0,730
L pc (m)	0,420
H pc (m)	0,150
# emb.sec./couche	3
# emb.sec./pallet	24
couches/pallet	7

EAN unité de vente



5 400272 558462

Nogluten mélange panifiable+fibres 25kg

Analyse nutritionnelle

	/100 g	%AR
Energie kJ	1387	
kcal	328	
Matières grasses (g)	0,5	
Acides gras saturés (g)	<0,5	
Glucides (g)	70	
Sucres (g)	11	
Fibres alimentaires (g)	10	
Protéines (g)	5,8	
Sel (g)	1,4	
Fer (mg)	6,5	46%
Vitamine B1 (mg)	0,4	36%
Vitamine B2 (mg)	0,4	29%
Vitamine B3 (mg)	4	25%
Vitamine B6 (mg)	0,35	25%
Acide folique (µg)	40	20%

Allergènes

	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et des produits dérivés	x (1)			
Crustacés et produits dérivés		x		
Oeufs et produits dérivés		x		
Poisson et produits dérivés		x		
Arachides et produits dérivés		x		
Soja et produits dérivés		x		
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)	x			
Noix et produits dérivés		x		
Céleri et produits dérivés		x		
Moutarde et produits dérivés		x		
Graines de sésame et produits dérivés		x		
Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO ₂ /kg ou 10mg SO ₂ /L)		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		

Sans OGM

(1) Amidon de blé sans gluten