

PÂTE AROMATIQUE tendres graines



MALTS
ET LEVAINS




EMPLOI
de 10 à 40%

PÂTE AROMATIQUE tendres graines



une seule pâte
des déclinaisons sans limite

0%

10%

20%

30%

40%



AVANTAGES

Facilité d'utilisation :

directement au pétrin, sans modification de la recette habituelle

Polyvalence :

pour des pains, viennoiseries, déclinaisons sucrées comme salées

Personnalisation :

renforce le goût, la couleur et la texture grâce à la présence de malt

Découvrez la vidéo tutorielle
d'utilisation d'une pâte aromatique



LISTE DES INGRÉDIENTS

Eau, levain de **seigle** désactivé (produits issus de la mouture du **seigle**, eau, starter de culture), graines de courge, graines de quinoa rouge, lentilles de montagne, graines de chia (salvia hispanica), **seigle** malté soufflé, amidon de tapioca, **seigle** malté concassé, sel

 Code article : 006.0

 Emploi : 10 à 40%

 DDM : 12 mois

 Conditionnement : en poche de 5 Kg


IREKS

IREKS FRANCE SARL | 269, rue des Brasseries | 54320 Maxéville | FRANCE
Tél. +33 (0)3 83 17 49 49 | Fax +33 (0)3 83 35 18 62 | produits@ireksfrance.fr | www.ireks.fr