

# Nogluten mélange panifiable+fibres 25kg

ref. 5846

cnk 1200682

## 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 fibres (>= min 6g/100g ou 3g/100 kcal)

## 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 et acide 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 29/07/2021**

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




Brut kg/pc	25,3
Net kg/pc	25.0
L pc (mm)	730
L pc (mm)	420
H pc (mm)	150
# emb.sec./couche	3
# emb.sec./pallet	24
couches/pallet	8

EAN unité de vente



5 400272 558462

## Nogluten mélange panifiable+fibres 25kg

### Analyse nutritionnelle

	/100 g	/O	%RI
Energie kJ	1387		
Energie 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%
Thiamine (B1) (mg)	0,4		36%
Riboflavine (B2) (mg)	0,4		29%
Niacine (B3) (mg)	4		25%
Vitamine B6 (mg)	0,35		25%
Acide folique (B11) (µg)	40		20%

# Nogluten mélange panifiable+fibres 25kg

## Allergènes

	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et produits dérivés				
Blé				
Seigle		x		
Orge		x		
Avoine		x		
Épautre		x		
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			
Fruits à coque		x		
Amandes		x		
Noisettes		x		
Noix		x		
Noix de cajou		x		
Noix de pécan		x		
Noix du Brésil		x		
Pistaches		x		
Noix de macadamia		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 <sub>2</sub> /kg ou		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		

Sans OGM

(1) Amidon de blé sans gluten