FICHE TECHNIQUE

Nogluten mélange panifiable + fibres 5kg

ref. 5588

Déscription produit

Mélange panifiable sans gluten enrichi de fibres

Caractéristiques

Sans gluten (<20 ppm)

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

Ingrédients

Amidon de blé (sans gluten), LAIT écrémé en poudre, fibres de betterave sucrière, sucre, fibres d'agrumes, stabilisants : gomme de guar (E 412) et hydroxypropylméthylcellulose (E 464), agents levants : glucono-delta-lactone (E 575) et bicarbonate de sodium (E 500), sel.

Pays de fabrication: Belgique

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 **29/9/2026**

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



Brut kg/pc	5,05
Net kg/pc	5.0
L pc (mm)	200.0
L pc (mm)	100.0
H pc (mm)	350.0
# /emb.sec.	1.0
# emb.prim./couche	0
# emb.prim./pallet	0
couches/pallet	0

EAN unité de vente

5 400272 555881

nv REVOGAN · Landegemstraat 1· 9031 Drongen · Tel 09/ 280 90 60 · Fax 09 282 98 73 · info@revogan.be · www.revogan.be

FICHE TECHNIQUE

Nogluten mélange panifiable + fibres 5kg

Analyse nutritionelle

	/100 g	/0	%RI
Energie kJ	1385		
Energie kcal	328		
Matières grasses (g)	0,6		
Acides gras saturés (g)	<0,5		
Glucides (g)	74		
Sucres (g)	9,4		
Fibres alimentaires (g)	9,3		
Protéines (g)	4,7		
Sel (g)	1,5		

FICHE TECHNIQUE

Nogluten mélange panifiable + fibres 5kg

REVOGAN
special foods & supplements

Allergènes

	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et produits dérivés				
Blé	x			
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 SO2 /kg ou		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		

Sans OGM