

# DECORGRAIN

BOULANGERIE

DECORGRAIN

Flocons de céréales et mélange de graines à utiliser avant la levée. Decorgrain enrichit votre pain en fibres, minéraux, vitamines et autres nutriments essentiels, idéal pour répondre aux besoins d'une alimentation équilibrée et saine. Dans la gamme de produits de décoration pour le pain, vous trouverez également Amavita Decò, un mélange de graines sélectionné selon les dernières tendances du marché.



## MODALITÀ D'USO



Pane



Focaccia



Grissini



Pasta frolla



Croissant



Muesli



Barretta proteica

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080447

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Graines

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde

## INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Description**

mélange de graines (sésame-tournesol-lin) et flocons (épeautre) idéal pour la décoration du pain.

**Denomination**

produit semi-fini pour la décoration du pain.

**Directions for use**

DECORGRAIN doit être appliqué aux pains formés avant le levage. Humidifier la surface des pains, les étendre sur un'importante quantité de DECORGRAIN en essayant de bien faire coller les graines et les flocons.

Etendre les pains sur des plaques ou des châssis et les placer à lever.

On conseille d'effectuer la cuisson du pain en introduisant beaucoup de vapeur en four.



Extraordinary  
made simple.