

# PAIN VITASAN

BOULANGERIE

AUTRES MÉLANGES BIEN-ÊTRE

Préparation pour pain à base de farine de blé complet, d'avoine, de seigle, d'orge, de graines de tournesol, de lin, de courge et de germe de soja. Les produits finis à base de pain VITASAN sont riches en fibres, en protéines, en acides gras insaturés et en vitamine E (36 % des VNR), et se caractérisent par une couleur brun foncé, une mie moelleuse et une croûte croustillante.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080446

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja

Cross-contaminations



Lait



Moutarde



Graines



Lupino

## INFO

Description



Extraordinary  
made simple.

préparation complète pour les pains multicéréales et multigrains à haute teneur en fibres et en vitamine E (36 % VNR). VITASAN BREAD est riche en graisses insaturées et source de protéines.

### **Denomination**

Produit semi-fini pour la production de pain de blé entier aux céréales (avoine, seigle, orge) et aux graines (tournesol, lin et citrouille).

### **Directions for use**

VITASAN BREAD \_\_\_\_\_ 1000 g

eau \_\_\_\_\_ 550-600 g

levure (fraîche) \_\_\_\_\_ 30 g

TEMPÉRATURE DE LA PÂTE : 26-28°C

POINTAGE: 15 minutes à 22-24°C.

Levage : 50-60 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80%

CUISSON : 20-25 minutes à 220-230°C (pour des pièces de 70 g)

40-50 minutes à 220-230°C (pour les pièces de 500 g)

VITASAN BREAD est un produit riche en fibres et en graines. Pour obtenir un pain bien levé, il est recommandé de commencer à pétrir le mélange avec environ les 2/3 de l'eau fournie dans la recette ; prolonger le pétrissage jusqu'à la formation du maillage glutinique, puis ajouter le reste d'eau en deux fois.

Le pain mis en vente selon la recette indiquée peut être déclaré comme suit :

Pain de blé entier aux céréales (avoine, seigle, orge) et graines (tournesol, lin et citrouille) - Ingrédients : farine de BLÉ entier, eau, graines de tournesol 8 %, graines de lin 4,5 %, levure, graines de citrouille 2 %, germe de SOJA , flocons d'AVOINE 1,6 % , farine de SEIGLE 1,6 % , farine de malt d'ORGE 1,6 % , pâte acide séchée de BLÉ , gluten de BLÉ , sel iodé (sel, iode de potassium)1 %.

Le produit peut contenir de LA MOUTARDE, du LUPIN, DU LAIT ET DES DÉRIVÉS, DU SÉSAME.

À ceux-ci, il faudra ajouter d'éventuels allergènes supplémentaires selon le plan d'autocontrôle.



**Extraordinary  
made simple.**