



# DIRECTE

RÉGULATEUR DE PANIFICATION



Le Terramie directe vous aidera à optimiser la régularité de vos fournées

*Dosage conseillé* : 0,6 à 1% du poids de la farine soit 10 à 15g par litre de coulage

*Utilisation* : Mélanger à sec Terramie Directe dans la farine ou délayer-le dans l'eau de coulage

*Conditionnement* : Disponible en sac de 25kg



*Ingredients* : Farine de blé, gluten, lécithine de colza, farine de blé malté, levure désactivée, enzymes\* (alpha-amylase, hémicellulase, xylanase), acide ascorbique.

\*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.



**RISQUE ALLERGÈNE** : contient du gluten.  
Mention à reporter sur l'étiquetage à destination du consommateur

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Energie : 370 kcal / 1554 kJ	
Matières grasses : 5,5 g	Dont acides gras saturés : 0,6 g
Glucides : 52,7 g	Dont sucres : 0,3 g
Fibres : 2,3 g	Protéines : 29,2 g
Sel : 0,1 g	



WWW.TERRAMIE.COM