



PÂTISSIÈRE

FARINE DE BLÉ TYPE 55

Elaborée à partir d'un mélange de blés meuniers et de blés de force français, cette farine, équilibrée et régulière, s'adapte idéalement à toutes vos recettes traditionnelles de pâtisserie, feuilletage et de viennoiserie



Ingédients : Farine de blé, farine de blé de force, gluten, farine de blé malté, 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 : 331 kcal / 1387 kJ	
Matières grasses : 0,8 g	Dont acides gras saturés : 0,2 g
Glucides : 71,8 g	Dont sucres : 0,3 g
Fibres : 2,7 g	Protéines : 12,8 g
Sel : 0 g	



WWW.TERRAMIE.COM