



VIENNOISERIE

RÉGULATEUR DE VIENNOISERIE



Le Terramie viennoiserie améliorera le volume et la conservation de vos produits de viennoiserie

Dosage conseillé : 0.5 à 1% du poids de la farine soit 8 à 15g par litre de coulage

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

Conditionnement : Disponible en sac de 25kg



Ingredients : Farine de blé, lécithine de colza, E471, E472e, gluten, dextrose, 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 : 466 kcal / 1937 kJ	
Matières grasses : 24,9 g	Dont acides gras saturés : 21,5 g
Glucides : 47,2 g	Dont sucres : 3,9 g
Fibres : 1,9 g	Protéines : 14,9 g
Sel : 0 g	



WWW.TERRAMIE.COM