



Farine de malt torréfiée EBC 1000

AVANTAGES

- Un dosage simple
- Convient à toutes les conduites de pâte
- Croûte et mie bien brunes
- Une mie à la belle teinte brun foncé
- Donne un pain au caractère fort et puissant, avec une note torréfiée arrondie
- Une utilisation universelle – selon l'accent de saveur souhaité
- Combinable avec PANATURA® et tous les adjuvants de panification classiques
- Également utilisable avec des farines à forte activité enzymatique

L'EBC 1000 est une farine de malt fortement torréfiée et inactive du point de vue enzymatique. L'EBC 1000 peut être directement ajoutée à la farine.

Levure Suisse SA	Sac 25 kg	Réf. art. 0251
Levure Suisse SA	Sac 25 kg Bio	Réf. art. 0252

COMPOSITION

Farine de malt d'orge

RECOMMANDATIONS D'EMPLOI

Dosage: 10–50 g par l. de liquide de coulage



Farine de malt torréfiée EBC 1000 Bourgeon Bio



RogoNouveau

Avec RogoNouveau, extrait de malt foncé torréfié spécial, vous obtenez d'excellents résultats et complétez votre assortiment de pains naturels foncés. Cet extrait de malt est un produit entièrement naturel et garanti sans additif. Convient aussi pour les pains bis et les pains spéciaux!

AVANTAGES

- Jolie teinte brune de la mie et de la croûte
- Saveur de pain malté aromatique
- Dosage moindre = Coûts moindres
- Également utilisable avec des farines à forte activité enzymatique
- Une utilisation universelle – selon l'accent de saveur souhaité

Levure Suisse SA	Bidon 15 kg	Réf. art. 0393
Pistor	Bidon 15 kg	Réf. art. 573

COMPOSITION

Extrait de malt d'orge

RECOMMANDATIONS D'EMPLOI

Dosage: 15–60 g par l. de liquide de coulage





Son de blé aromatique

Notre Son de blé aromatique torréfié est particulièrement savoureux et fruité. Le Son de blé aromatique est riche en fibres, en vitamines, en minéraux et en oligoéléments provenant des germes de blé et de l'enveloppe des grains. Il est extrait et élaboré avec un très grand soin. Notre Son de blé aromatique n'est pas hygroscopique: il ne forme donc pas de tubercule sous l'effet de l'humidité de l'air et est irréprochable au plan bactériologique.

COMPOSITION

Son de blé malté

AVANTAGES

- Une teinte puissante
- Un arôme de pain délicieusement rond
- Un produit naturel sans additif
- Riche en fibres, minéraux et vitamines
- A base de blé pur
- Pas de diastase (enzyme)

Levure Suisse SA

Sac 20 kg

Réf. art. 0305

RECOMMANDATIONS D'EMPLOI

Sortes de pains clairs

30–45 g par l. de liquide de coulage
20–30 g par kg de farine

Sortes de pains foncés

20–30 g par l. de liquide de coulage
15–20 g par kg de farine

Notre Son de blé aromatique ne contient pas de diastase (enzyme) et peut sans problème être plus fortement dosé si l'on cherche à obtenir un produit de boulangerie de teinte plus brune, un arôme plus puissant ou des qualités nutritionnelles renforcées.

Utilisation: Comme d'habitude, sans modification de recette.

Déclaration de produit final: Son de blé

