



# BOULANGÈRE

FARINE POUR PAIN COURANT



Fabriquée à partir d'un mélange de blés meuniers français, cette farine, équilibrée et régulière, s'adapte idéalement à tous vos diagrammes en direct ou en pousse contrôlée.



*Ingédients* : Farine de froment, gluten, malt de blé, 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 : 330 kcal / 1382 kJ	
Matières grasses : 0,8 g	Dont acides gras saturés : 0,2 g
Glucides : 72,4 g	Dont sucres : 0,3 g
Fibres : 2,7 g	Protéines : 11,9 g
Sel : 0 g	



WWW.TERRAMIE.COM