



CONTRÔLÉE

RÉGULATEUR DE PANIFICATION

Le Terramie contrôlée est particulièrement adapté aux diagrammes utilisant le froid, en blocage ou en pousse lente

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

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

Conditionnement : Disponible en sac de 25kg et 10kg



Ingédients : Farine de blé, E471, lécithine de colza, gluten, 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 : 529 kcal / 2201 kJ	
Matières grasses : 33,5 g	Dont acides gras saturés : 29,9 g
Glucides : 32,1 g	Dont sucres : 0,2 g
Fibres : 1,3 g	Protéines : 25,8 g
Sel : 0,1 g	



www.terramie.com