



Version: 27.05.25

Biscuit

basics

Cette farine est un ingrédient essentiel pour diverses préparations gourmandes, telles que la pâte à cake, la pâte sablée et les gaufrettes dessert, permettant de créer des biscuits savoureux et délicats.

FARINE

| | |
|--------------|---|
| Ingrédients: | Blé |
| Structure: | Poudre fine |
| Allergènes: | Blé, peut contenir des traces de Seigle et d'Épeautre |

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

| | |
|----------------------|--------|
| Energie kcal: | 339 |
| Energy kJ: | 1437 |
| Matières grasses: | 1,4 g |
| Fibres alimentaires: | 3,4 g |
| Glucides: | 70,7 g |

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

| | |
|----------|----------------------|
| Odeur: | Neutre |
| Couleur: | Blanc ou beige clair |

EMBALLAGE

25 kg

REMARQUES

Livraison et vrac (2 jours ouvrables). Sur commande en sacs (5 jours ouvrables), de préférence pour minimum 5 tonnes.



PÂTE À CAKE BISCUIT

Ingrédients principaux

| | |
|----------|-------|
| BISCUIT: | 250 g |
| Œufs: | 5 |
| Beurre: | 250 g |
| Sucre: | 250 g |

PÂTE SABLÉE BISCUIT

Ingrédients principaux

| | |
|----------|-------|
| BISCUIT: | 500 g |
| Œufs: | 2 |
| Beurre: | 300 g |
| Sucre: | 200 g |

GAUFRETTES DESSERT BISCUIT

Ingrédients principaux

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| BISCUIT: | 500 g |
| Œufs: | 2 |
| Beurre: | 275 g |
| Sucre: | 350 g |
| Alcali (poudre à lever): | 5 g |
| Vanille: | une pointe de couteau |
| Jaunes d'œufs: | 1 |

