



Version: 27.05.25

Farine Sprits

basics

Farine Sprits est une farine de blé raffinée, à la texture fine et d'un blanc légèrement crème, spécialement conçue pour la boulangerie et la pâtisserie. Sa constance de qualité assure une mie alvéolée et une croûte dorée, que ce soit pour des gaufres de Liège, des ciabattas, des pains traditionnels ou des baguettes.

FARINE

Ingrédients:	Farine de 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:	1439
Matières grasses:	1,5 g
Fibres alimentaires:	3,2 g
Glucides:	69,4 g
Protéines:	10,6 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.



GAUFRES DE LIÈGE

Ingrédients principaux

FARINE SPRITS:	1 kg
Œufs:	100 g
Beurre:	350 g
Sucre:	60 g
Lait:	400 ml
Glucose:	20 g
Levure:	80 g
Sel:	15 g
Sucre perlé n°4:	600 g

BAGUETTE

Ingrédients principaux

FARINE SPRITS:	10 kg
Eau:	± 6 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g
Améliorant actif:	150 g

CIABATTA

Ingrédients principaux

FARINE SPRITS:	850 g
Eau:	± 7 l
Levure:	20 g
Huile d'olive:	20 g
Sel:	20 g
Farine de seigle:	150 g

PAIN

Ingrédients principaux

FARINE SPRITS:	10 kg
Eau:	± 5,7 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g
Améliorant actif:	150 g

