Castle Ingredients®
Probably the Best Food Ingredients

+ 32 87 33 45 19
www.castle-group.eu
info@castle-ingredients.com

Version: 27.05.25

Oslo

classics

La farine OSLO, grâce à sa composition soigneusement élaborée, est idéale pour la réalisation de pâtes sablées destinées aux fonds de tartes. Son grain fin et sa teneur équilibrée en protéines assurent une pâte friable, délicatement parfumée à la vanille si désiré, et facile à étaler. Associée à des œufs et une proportion généreuse de matières grasses, elle permet d'obtenir des fonds parfaitement structurés et savoureux.

FARINE

Ingrédients:	Farine de blé, Farine de blé malté, Anti-oxydant : acide ascorbique E300
Structure:	Poudre fine
Allergènes:	Blé, peut contenir des traces de Seigle et d'Épeautre

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	340
Energy kJ:	1441
Matières grasses:	1,4 g
Fibres alimentaires:	10,6 g
Hydrates de carbone:	69,5 g
Protéines (Nx6,25):	3,2 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur:	Neutre
Couleur:	Blanc ou beige clair

EMBALLAGE

Livraison en silo

RECETTE

PÂTE SABLÉE (FONDS POUR TARTES)

Ingrédients principaux

OSLO:	500 g
Œufs:	2
Matières grasses:	300 g
Sucre:	200 g

Un peu de vanille (facultatif)