



Version: 27.05.25

Floraplus

specials

Le pain Floraplus est un coupe-faim sain, élaboré avec de l’avoine, du blé, du malt, du levain et de la chicorée (inuline). Il offre une mie tendre et douce ainsi qu’une croûte croustillante, tout en apportant 50 % de fibres de plus qu’un pain complet classique. Sans additifs, produits E ni améliorants, FloraPlus favorise une digestion active, soutient une meilleure flore intestinale et procure une sensation de satiété, pour des journées pleines d’énergie.

FARINE		VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)	
Ingrédients:	Farine de blé, Flocons d'avoine, Gluten de blé, Sons de blé, Inuline,	Énergie kcal:	348
	Germes de blé, Levain de blé, Farine de blé malté, Enzymes: Amylase (blé), Hémicellulase (blé), Lipase (blé), Extrait d'acerola	Énergie kJ:	1467 kJ
Structure:	Poudre avec morceaux	Hydrates de carbone:	55,5 g
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Avoine, Malt) Peut contenir des traces de Soja et Sésame	Matières grasses:	4,9 g
		Protéines (Nx6,25):	14,9 g
		Fibres alimentaires:	11,1 g
* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.			

PAIN

Couleur: Brun
Odeur: Neutre

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

Ingrédients principaux

FLORAPLUS	10 kg
Eau*	± 7 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	25'
Spirale:	1° vitesse 4'
	2° vitesse 8'
Pétrin rapide	3'
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	15'
2° repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80 %

Cuisson

Température de cuisson:	220 °C
Temps de cuisson:	35' - 45'

Remarques

Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

