

FÈVELINE

Farine de blé T55 pour pain courant français



— LES + DU PRODUIT —

- > Farine de blé avec fève.
- > Adaptée aux process courts (fermentation rapide).
- > Pour des pains à la croûte fine et à la mie blanche.

Ingrédients

Farine de **blé** - Farine de fèves 0,6 % - Farine de **blé** malté -
Levure désactivée - Agent de traitement de la farine: E300 -
Enzymes* (α-amylase - Xylanase).

**Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas
sur l'étiquetage du produit final.*

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

| | |
|------------------------------|-------|
| Énergie (kJ) | 1 421 |
| Énergie (kcal) | 335 |
| Matières grasses (g) | 1,1 |
| dont acides gras saturés (g) | 0,2 |
| Glucides (g) | 69,0 |
| dont sucres (g) | 0,7 |
| Fibres alimentaires (g) | 4,0 |
| Protéines (g) | 10,3 |

Contient des quantités négligeables de sel.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



UNIS POUR LE
GOÛT