

# SPÉCIALE FEUILLETAGE

Farine de blé T55



## — LES + DU PRODUIT —

> Pour la préparation de toutes les pâtes feuilletées à foncer et les produits nécessitant un feuilletage régulier (galette des Rois, millefeuille...).

- Permet une plus grande rapidité de travail (peu de temps de repos entre les tourages).
- Bonne extensibilité et tolérance.
- Supporte la surgélation.

### Ingrédient

Farine de blé T55.

### 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