



inventis®
RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ **Facilité d'utilisation**
- ✓ **Multi application**
- ✓ **Sûreté de l'emballage**

F 700605

MIX 4 GRAINES

CRÉER FACILEMENT DES PAINS
SPÉCIAUX AU GOÛT ORIGINALE

APPLICATIONS:

INVENTIS Mix 4 graines est un subtil mélange de graines pour conférer du goût et de la texture à vos produits de boulangerie.

DOSE D'UTILISATION:

À adapter selon l'objectif : fleurage et/ou inclusion.

MODE D'EMPLOI:

Fleurage: Ajouter INVENTIS Mix 4 graines à la surface du pâton, soit pendant le façonnage ou juste après.

Inclusion: Ajouter INVENTIS Mix 4 graines directement à la farine et mélanger.

INGRÉDIENTS:

Graines de lin brun, Graines de lin jaune, Graines de millet, Flocons d'avoine.

Contient : blé (gluten); Peut contenir : soja, lait.

PACKAGING:

Sac sous vide dans le carton de 10kg.

STOCKAGE:

A Conserver dans un endroit frais et sec(25°C max).

DURÉE DE VIE:

24 mois après la date de production.



YEAST & BAKING SOLUTIONS

LESAFFRE