



Biofournée

5 levains pour pain biologique

Code : FT042
Page : 1
Du : 03/06/08**Description :**

Redécouvrez la fabrication du pain maison, grâce au levain Bio déshydraté. Avec les cinq levains Biofournées (froment, seigle, sarrasin, épeautre et le dernier né pépins de raisin), vous pourrez apprécier un pain savoureux et original.

Les biofournées permettent la levée de la pâte à pain par un procédé naturel : la fermentation. Le levain s'utilise en **machine à pain** ou en pétrissage manuel. Conditionné en sachet pour 1kg de farine.



NOUVEAUTE 2010

Ingrédients :

Selon la source → **Levain biologique** dévitalisé en poudre issu de fermentation naturelle (élaboré à partir de farine (selon la source) provenant de l'agriculture biologique, **levure**).

Date Limite d'Utilisation Optimale :

7 mois à la date de fabrication

5 mois minimum à réception



A conserver dans un endroit frais. Une fois ouvert, se conserve au réfrigérateur 2 semaines maximum.

Le sarrasin, également appelé blé noir, est une plante annuelle cultivée pour ses graines. Très utilisé en Bretagne, il donne toute la particularité aux galettes.

L'épeautre est une céréale riche en protéines, mais aussi en magnésium, en zinc, en fer et en cuivre.

Le seigle possède des propriétés spécifiques intéressantes et a un effet légèrement laxatif.

Le froment ou blé tendre est la céréale la plus couramment utilisée dans la panification.

Le pépin de raisin apporte une coloration rosée à la mie de votre pain

Mode d'emploi :

- ✓ A mélanger avec 1kg de farine de son choix et 700ml d'eau.
- ✓ S'utilise en machine à pain ou en pétrissage manuel.

Conditionnement :

Type	Code barre	Poids net	Poids Brut	Emboîtement	Colisage
Biofournée froment	3176800 001251	42g	45g	Boîte présentoir de 12 sachets	Caisse carton de 12 boîtes
Biofournée sarrasin	3176800 001336				
Biofournée épeautre	3176800 001312				
Biofournée seigle	3176800 001329				
Biofournée pépins de raisins	3176800 001343				

Intérêt diététique**Allergènes**

👉 La fermentation au levain permet de rendre plus assimilable les sels minéraux dans vos préparations boulangères aux farines complètes.

👉 Traces de gluten, maïs, soja et sésame
👉 Garanti **sans OGM et sans traitement d'ionisation**