FICHE TECHNIQUE

Noproten mélange panifiable 500g - 4919130

ref. 3937 cnk 4919130

Déscription produit

Mélange à pâtisserie, sans gluten et faible en protéines.

Caractéristiques

Pauvre en protéines

Sans gluten (<20 ppm)

Ingrédients

Amidon de BLÉ sans gluten, glucose, épaississants : gomme de guar, E464, fibre de pomme de terre, poudre à lever : bicarbonate de sodium, correcteur d'acidité : E575

Pays de fabrication: Pologne

Brut kg/pc	0,51
Net kg/pc	0.5
L pc (mm)	160.0
L pc (mm)	80.0
H pc (mm)	270.0
# /emb.sec.	18.0
Brut kg/emb.sec.	9.5
Net kg/emb.sec.	9.0
L emb.sec. (mm)	405.0
L emb.sec. (mm)	310.0
H emb.sec. (mm)	215.0
# emb.prim./couche	144
# emb.prim./pallet	720
couches/pallet	5

EAN unité de vente

5 400272 539379

Conservation

Durée minimale de conservation : 30 jours
Durée maximale de conservation : 12 mois

Condition de stockage

Température de conservation : 15 - 25°C
Conserver au sec

Préparation

Méthode traditionnelle :
Ingrédients : 500 g de Baker Mix, environ 440 ml d'eau tiède (environ 30 °C), 2 cuillères à café d'huile, 20 g de sucre, 7 g de levure instantanée ou 20-30 g de levure fraîche, 5 g de sel. Mélanger tous les ingrédients (au mixeur, environ 5 minutes). Placer la pâte dans un moule à pâtisserie graissé, couvrir d'un linge sec et laisser reposer dans un endroit chaud (température environ 25°C) pendant environ 45 minutes. La pâte devrait doubler de volume. Arrosez le moule d'eau avant de le placer dans le four préchauffé. Cuire au four pendant 40-45 minutes à 220°C. Retirez le pain du moule immédiatement après la cuisson.
Machine à pain :
Ingrédients : 500 g de Baker Mix, 380-400 ml d'eau tiède (environ 30°C), 40 g d'huile, 20 g de sucre, 7 g de levure instantanée ou 20 g de levure fraîche, 5 g de sel. Versez le Baker Mix et les ingrédients restants dans la machine à pain et démarrez le programme sans gluten. Après environ 2 heures, retirez le pain cuit du four (ceci s'applique à une machine à pain Panasonic). Avec d'autres marques de machines à pain, vous utilisez un programme de cuisson du pain standard de 3 heures.

FAQ

<31mg Phe /100g

Date de dernière mise à jour **11/03/2025**

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.

FICHE TECHNIQUE

Noproten mélange panifiable 500g - 4919130

Analyse nutritionelle

	/100 g	/0	%RI
Unit	100g		
Energie kJ	1490		
Energie kcal	356		
Matières grasses (g)	0,2		
Acides gras saturés (g)	0,1		
Glucides (g)	86		
Sucres (g)	1,1		
Fibres alimentaires (g)	2,7		
Protéines (g)	<0,3		
Sel (g)	0,13		
Sodium (g)	0,052		
Potassium (mg)	24		
Phosphore (mg)	47		

FICHE TECHNIQUE

Noproten mélange panifiable 500g - 4919130

REVOGAN
special foods & supplements

Allergènes

	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	x			
Blé	x			
Seigle		x		
Orge		x		
Avoine		x		
Épautre		x		
Crustacés et produits dérivés		x		
Oeufs et produits dérivés		x		
Poisson et produits dérivés		x		
Arachides et produits dérivés		x		
Soja et produits dérivés		x		
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)		x		
Fruits à coque		x		
Amandes		x		
Noisettes		x		
Noix		x		
Noix de cajou		x		
Noix de pécan		x		
Noix du Brésil		x		
Pistaches		x		
Noix de macadamia		x		
Céleri et produits dérivés		x		
Moutarde et produits dérivés		x		
Graines de sésame et produits dérivés		x		
Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO2 /kg ou		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		

Sans OGM
Amidon de blé sans gluten