

Nogluten mélange panifiable integral 5kg

ref. 3956

cnk 4193868

Déscription produit

Mélange panifiable brun, sans gluten avec des graines.

Caractéristiques

Sans gluten (<20 ppm)

Sans oeufs

Sans blé

Riche en fibres (>= min 6g/100g ou 3g/100 kcal)

Ingrédients

Amidon de maïs, farine de teff brun, farine de riz, amidon de tapioca, graines de tournesol, épaississant (gomme de xanthane), graines de lin, graines de SÈSAME, farine de LUPIN, lactosérum en poudre (LAIT), dextrose, sel iodé, agents levants (diphosphates, carbonates de sodium), émulsifiant (lécithine de SOJA), caramel, caséinate de calcium (LAIT), régulateur d'acidité (glucono-delta-lactone)

Pays de fabrication: EU

Conservation

Durée minimale de conservation : 30 jours

Durée maximale de conservation : 12 mois

Condition de stockage

Température de conservation : 12-15°C

Conserver au sec

Préparation

Recette de pain au four traditionnel et à la machine à pain.

Ingrédients :

•450ml d'eau tiède

•10g de levure sèche ou 30g de levure fraîche (+3g de sucre)

•500g NOGLUTEN INTEGRAL mélange panifiable

•50g de beurre doux (non salé)

•3g de sel

Four traditionnel :

Faire dissoudre la levure fraîche dans l'eau tiède avec le sucre. Dans un grand bol, ajouter le mélange panifiable NOGLUTEN INTEGRAL, le sel et le beurre. Mélanger bien le tout. Ajouter ensuite la levure fraîche diluée. Si vous n'avez pas de levure fraîche, ajouter la levure sèche et l'eau tiède et mélanger à nouveau.

Préchauffer le four à 50-60 °c (air chaud). Placer la préparation dans un moule beurré, couvrir d'un film alimentaire et faire lever au four jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Retirer le film alimentaire et augmenter la température du four à 180°C. Faire cuire le pain pendant 40 minutes.

Machine à pain (de préférence avec de la levure sèche) :

Mettre l'eau tiède dans le seau à pain et, faute de distributeur de levure, ajouter la levure sèche. Si vous disposez d'un distributeur de levure, ajouter la levure plus tard : voir les instructions de la machine à pain.

Mélanger le mélange panifiable NOGLUTEN INTEGRAL avec le sel.

Ajouter ensuite le mélange de farine et le beurre à la levure dissoute dans le seau à pain. Sélectionner le programme SANS GLUTEN ou un autre programme de 2 heures maximum.




Brut kg/pc	5,03
Net kg/pc	5.0
L pc (mm)	100.0
L pc (mm)	200.0
H pc (mm)	370.0
# /emb.sec.	2.0
Brut kg/emb.sec.	10.43
Net kg/emb.sec.	10.0
L emb.sec. (mm)	240.0
L emb.sec. (mm)	240.0
H emb.sec. (mm)	355.0
# emb.prim./couche	20
# emb.prim./pallet	120
couches/pallet	6

EAN unité de vente



Date de dernière mise à jour 15/06/2026

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

Nogluten mélange panifiable integral 5kg

Analyse nutritionnelle

	/100 g	/0	%RI
Energie kJ	1529		
Energie kcal	362		
Matières grasses (g)	5,4		
Acides gras saturés (g)	0,9		
Glucides (g)	70		
Sucres (g)	2,6		
Fibres alimentaires (g)	8,4		
Protéines (g)	6,1		
Sel (g)	0,77		

Nogluten mélange panifiable integral 5kg

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 SO ₂ /kg ou		x		
Lupin et produits dérivés	x			
Mollusques et produits dérivés		x		

Sans OGM