



inventis®

fournée terroir®

Préparation pour
**pains de tradition française
& pains authentiques**



**NOUVELLE
FORMULE
CONCENTRÉE**
désormais autorisée dans le
pain de tradition française

INVENTIS® fournée terroir® est une préparation prête à l'emploi, qui s'utilise en combinaison avec de la farine de tradition française, pour la fabrication de pains au goût typé et à l'aspect rustique & pain de tradition française.



**INVENTIS® - fournée terroir®
vous assure :**

- ✓ **Qualité et résultats réguliers**
- ✓ **Maintien de votre tour de main et vastes possibilités de personnalisation**
- ✓ **Facilité et polyvalence**

INFORMATIONS PRATIQUES

DOSE D'UTILISATION

5 % du poids de la farine.
(5 kg pour 100 kg de farine)

MODE D'EMPLOI

Ajouter directement dans le pétrin à la farine avant pétrissage.

CONDITIONNEMENT

Sac kraft de 15 kg net avec poche interne en polyéthylène étanche.

CONSERVATION

12 mois à compter de la date de production.

STOCKAGE

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

INGRÉDIENTS

Farine de blé 'Label Rouge' (gluten),
Levure désactivée, Farine de blé malté toasté (gluten).
Peut contenir : soya et lait.

DESCRIPTION SENSORIELLE

Source :
Panel dégustateurs
qualifiés Laboratoire
d'analyse sensorielle
Lesaffre

- 👁 Croûte dorée, mie nacrée.
- ✋ Croustillance de la croûte améliorée
- 👂 Coloration douce de la mie
- 👃 Note malt / caramel dans la croûte.
- 👅 Saveur douce de la mie : arômes frais, pointe beurrée.





INVENTIS® - fournée terroir® est une préparation prête à l'emploi, qui s'utilise, pour la fabrication de pains au goût typé et à l'aspect rustique.

INVENTIS® - fournée terroir® est autorisé dans le pain de tradition française à condition de ne pas dépasser le dosage conseillé à savoir 5% du poids de farine. Au delà, fournée terroir® convient parfaitement pour tous les pains courants français.

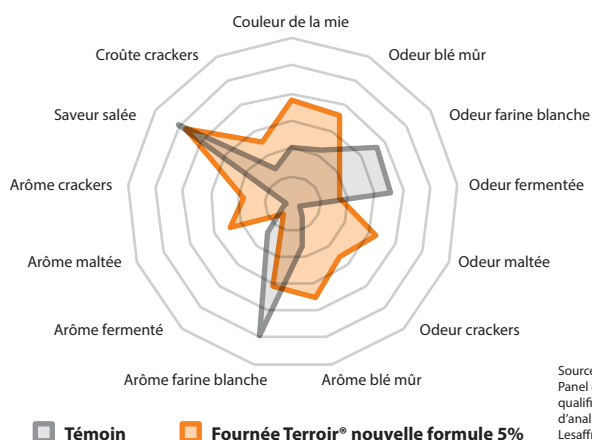
INVENTIS® - fournée terroir® vous assure :

✓ **Qualité et résultats réguliers**

- des matières premières rigoureusement sélectionnées,
- une combinaison originale et équilibrée d'ingrédients, spécifiquement adaptée aux exigences et aux contraintes de vos fabrications, dans le respect de la plus pure tradition.

✓ **Maintien de votre tour de main et vastes possibilités de personnalisation**

cette préparation prête à l'emploi vous permet d'exprimer votre savoir-faire et de proposer un assortiment de pains "à l'ancienne" personnalisés, répondant aux attentes d'un consommateur à la recherche d'authenticité.



* Cet emballage a été conçu pour être recyclable (reportez-vous aux règles locales de recyclage).