

NOUVEAUTÉ 2023

bleu blanc chanvre



INGRÉDIENTS

BLEU BLANC CHANVRE	1 000 g
Eau (TB 70°C)	700 g
Levure	10 g
Sel	18 g



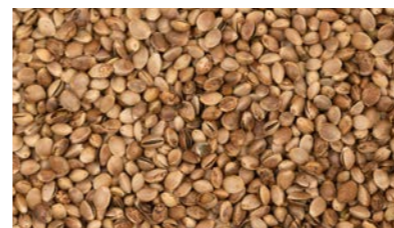
PRÉPARATION

Autolyse	Mélanger farine, eau. Faire une autolyse de 30 min minimum.
Pétrissage (spirale)	Ajouter la levure et le sel
1^{ère} vitesse	10 min
2^{ème} vitesse	3 min
Température de la pâte	25 à 26°C
Pointage	30 min
Pesée	Méthode habituelle
Détente	10 min
Façonnage	Méthode habituelle
Apprêt	45 min dans une étuve à 25°C
Cuisson	240°C chaleur tombante à 220°C au four à sole, pour des pièces de 350 g, compter 27 à 30 min



BLEU BLANC CHANVRE

ORIGINE FRANCE



PAINS SPÉCIAUX

Photos non contractuelles. Suggestions de présentation: 12/2022



AVANTAGES

- Une croûte dorée
- Une mie alvéolée, légèrement humide, des notes vertes parsemées de graines
- Un goût toasté avec des notes herbacées, légèrement acidulé
- Un croquant de graines en bouche
- Une polyvalence du pain : baguette, pavé, miche, hamburger, pain de mie, snacking



COMPOSANTS PRINCIPAUX

Farine de blé, graines de chanvre grillées (4 %), lentilles corail, pavot bleu, gluten de blé, graines de quinoa rouge, épaississant : gomme de guar, denrée alimentaire colorante : poudre d'algues, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, enzymes (alpha-amylase, cellulase, endoxylanase).



Code article : 171.0



Emploi : 100 %



DDM : 9 mois



Conditionnement : sac de 15 Kg

IREKS

IREKS FRANCE SARL | 269, rue des Brasseries | 54320 Maxéville | FRANCE
Tél. +33 (0)3 83 17 49 49 | Fax +33 (0)3 83 35 18 62 | produits@ireksfrance.fr | www.ireks.fr

IREKS



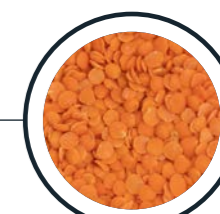
ORIGINE FRANCE BLEU BLANC CHANVRE



Avec Bleu Blanc Chanvre, IREKS FRANCE garantit 94 % des ingrédients Origine France.



CHANVRE • ALSACE



LENTILLE CORAIL • BERRY



QUINOA • ANJOU



PAVOT BLEU • LOIR-ET-CHER



IREKS FRANCE, DES ENGAGEMENTS FORTS POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES ACTUELLES

Avec sa nouvelle famille de produits « Bleu Blanc », IREKS FRANCE marque sa volonté de s'adapter aux nouvelles tendances de consommation et s'engage dans une démarche responsable en se positionnant sur 3 piliers majeurs.

1 Sélection d'ingrédients nobles

La graine de chanvre

La graine de chanvre est un ingrédient qui présente :
- de l'authenticité, du caractère et des atouts multiples,
- un bénéfice environnemental de par de bonnes pratiques agricoles dans la culture du chanvre : très peu de besoin en eau, sans traitement phytosanitaire.

2 Signature des produits IREKS

Un goût marqué

La signature des produits IREKS, c'est la garantie d'y retrouver des saveurs croustillantes, maltées et un goût typé grâce à un assemblage d'ingrédients et de graines. Bleu Blanc Chanvre propose un goût frais, malté et toasté, légèrement acidulé avec un croquant des graines.

3 Savoir-faire français

Un partenariat pérenne

IREKS FRANCE confirme sa volonté de travailler en toute transparence avec des producteurs de proximité. Double objectif : valoriser le savoir-faire français et garantir les meilleurs produits issus de filières durables.

