

SCANDINAVE



ASPECT

visuel



Belle présentation en barquette
Alvéolage dense et régulier
Mie brune qui fait ressortir les graines

olfactif



Grillé
Levain

gustatif



Levain/fruité
Longueur en bouche
Croquant des graines
Mie fraîche et souple



avantage CONSOMMATEUR

1. Excellente conservation
2. Riche en graines et en goût
3. Idéal pour accompagner fromages, saumon/huitres
4. Excellent goût toasté au petit déjeuner

EXCELLENTE CONSERVATION

RICHE EN GRAINES

FORT EN GOÛT

Principaux ingrédients

Farine de blé

Graines 9,5 % : tournesol, lin brun, lin jaunes, et sésames

Céréales : farine d'orge, farine de seigle et farine d'orge malté torréfié

Soja concassé

Levain de seigle

SCANDINAVE



avantage FOURNIL

1. Diagramme en direct ou en PC
2. Pas de façonnage
3. Process simple et rapide
4. Mise en valeur du produit très rapide

DIAGRAMME	DIRECT	POUSSE CONTRÔLÉE
RECETTE		
Farine SCANDINAVE	100 %	100 %
Levure	2,20 %	2,20 %
Sel	1,8 %	1,8 %
Eau	55 à 60 %	55 à 60 %
PROCESS		
Pétrissage spirale	4 + 6 min. T° pâte : 23/24 °C	4 + 6 min. T° pâte : 22/23 °C
Mise en bac / Pointage	30 min. à T° ambiante	30 min. à T° ambiante
Division / Mise en forme	Pièce de 350 g Boulage	Pièce de 350 g Boulage
Détente	10 min.	10 min.
Façonnage	Petit bâtard puis dépose en barquette	Petit bâtard puis dépose en barquette
Fermentation	Apprêt 45 min. à 1 h en chambre 25 °C	Blocage en chambre à 4 °C pendant 8 à 12 h puis réchauffe 1h à 20 °C
Mise en forme		
Cuisson	30 à 35 min à 240 °C	30 à 35 min à 240 °C



400 route du Moulin
07200 Saint-Maurice-d'Ardèche

Tél. 04 75 37 70 56

contact commercial :
06 78 01 64 54 / 06 87 51 92 11





moulinrieubon.fr