margo

CÉRÉALES ANCIENNES

UNE VRAIE HISTOIRE, UNE VRAIE SAVEUR

COMBICORN

PAIN DU VIEUX-MOULIN 30 %

COMBICORN PAIN DU VIEUX-MOULIN 30 %

La saveur de la tradition!

Combicorn Pain du vieux-moulin est idéale pour la fabrication de produits de boulangerie de toute première qualité selon la tradition ancestrale. Ce mélange préportionné allie les anciennes variétés de blé, l'engrain et l'amidonnier, à un levain d'épeautre complet et une délicate farine de châtaigne. Laissez libre cours à votre créativité et profitez du potentiel de ces précieuses matières premières pour donner à vos pains un caractère unique.

Combicorn Pain du vieux-moulin permet une utilisation individuelle et adaptable, tout en apportant une bonne garantie de performance.

- A base de céréales anciennes: engrain et amidonnier
- Délicate farine de châtaigne et levain d'épeautre complet pour une saveur incomparable
- Adaptabilité élevée pour améliorer les pâtes maison ou réaliser ses propres pâtes
- Une mie légèrement ferme et savoureuse qui reste fraîche plus longtemps
- Stabilité optimale à la cuisson et volumes appétissants
- Saveur aromatisée d'une fine note de châtaigne
- Sans huile de palme
- Convient pour les vegan

Informations du produit

Désignation	N° d'article Margo	N° d'article Pistor	Dosage
Combicorn Pain du vieux-moulin 30 %	8101	3779	30 %

25 kg

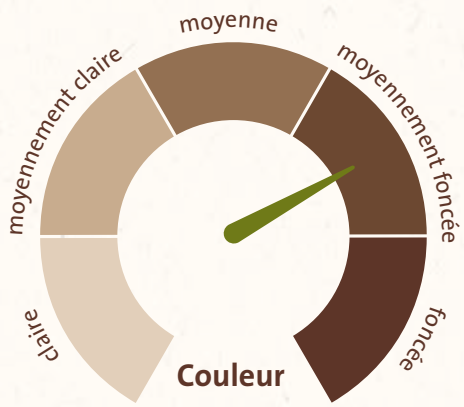
Ingrédients: CÉRÉALES ANCIENNES (10 %) (ENGRAIN; AMIDONNIER); Farine de châtaigne (10 %); FLOCONS D'ÉPEAUTRE ENTIER; FLOCONS D'AVOINE; GRAINES D'ORGE; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ; Graines de tournesol; GLUTEN DE BLÉ; FLOCONS D'ORGE; Graines de lin brun; FARINE D'AVOINE ENTIER PRÉGELATINISÉ; FARINE D'ÉPEAUTRE; Flocons de pomme de terre; Sel de mer; LEVAIN SÉCHÉ D'ÉPEAUTRE ENTIER.

Vous trouverez les informations complètes sur les ingrédients dans la spécification de produit actuellement en vigueur sur www.margo.ch.

Profil gustatif

- épicé / âpre
- acide / fruité
- terreux / amer
- malté / sucré / laiteux / miel / caramel
- de noisette / de graines
- arôme torréfié
- fumé
- Recommandé pour des garnitures et des pâtes à tartiner corsées, ainsi que pour le vin rouge (également en barrique).

Propriétés de la mie



Caractéristiques

tendre / léger	**moyen / malléable**	ferme / lourd

Sensation en bouche

farineux (non granuleux)	**légèrement granuleux**	très granuleux

Profil sensoriel détaillé

	Croûte	Mie
Arôme / odeur	grillé, légèrement terreux	malté-terreux
Consistance	légèrement grillé	intérieur souple et élastique, juteux et consistant
Structure des pores / couleur		pores légèrement lâches, mie brun malté
Sensation générale en bouche	légèrement grillé, mie juteuse avec un bon croquant	
Goût général	grillé, malté et terreux	

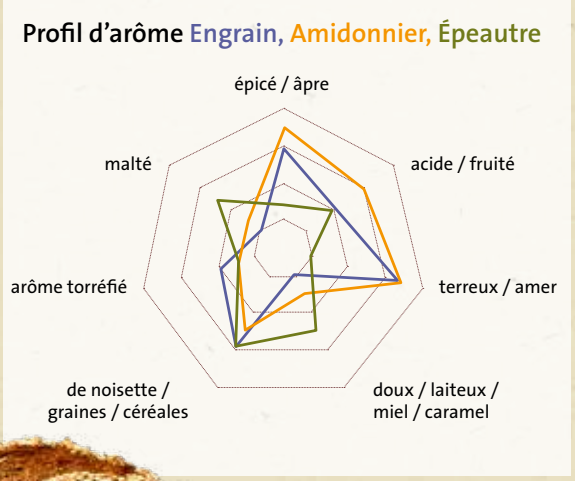
CHÂTAIGNIER COMMUN

Le châtaignier commun est aussi appelé «arbre à pain» ou «arbre nourricier». Le marron est une variété de châtaigne qui donne des fruits particulièrement aromatiques et gros.

À l'origine, le châtaignier européen provient de la région de la mer Noire en Asie Mineure. En raison de la grande valeur nutritive de ses fruits, les châtaignes étaient cultivées comme aliment de base dans les régions pauvres avec peu de cultures céréalières. Au 19ème siècle, l'importance des châtaignes a diminué, car les pommes de terre et les céréales pouvaient être obtenues à bon marché. Les châtaignes ont été évincées du régime alimentaire en tant qu'aliment de base. Comme les châtaignes ne contiennent pas de gluten, la farine qui en est extraite ne peut être cuite qu'avec d'autres farines. Toutefois, la farine de châtaigne confère aux pains un goût unique, agréablement sucré et de noisette. Les châtaignes contiennent de précieux nutriments et sont riches en vitamines B et C. La châtaigne appartient à la famille des noix. Avec une part de 1,9 % de matières grasses, elle est très pauvre en graisses par rapport aux autres noix.

CÉRÉALES ANCIENNES – AUTHENTIQUE EN MATIÈRE D'ARÔME

Les ancêtres du blé, l'engrain, l'amidonnier et l'épeautre, offrent quelque chose de spécial en termes de goût. Ils se distinguent significativement du blé tendre actuel, ce qui peut apporter de la variété dans l'assortiment de pains.



Profils aromatiques: créés dans le panel professionnel en accord avec les références aromatiques.

ENGRAIN

La plus ancienne céréale, l'engrain, a un arôme très **intense et rustique,** avec des composants **nets de noix.** Le **goût fort et terreux** est très durable, avec une finale **légèrement amère.**

AMIDONNIER

Le père du blé actuel, l'amidonnier, a un arôme **clairement épicé et acidulé.** Le goût **intensément terreux, légèrement amer,** est accompagné d'une **note acide fruitée.**

ÉPEAUTRE

L'épeautre, la céréale des Alamans, a un caractère d'arôme **équilibré à souhait,** frais **de céréales.** Le goût doux et sucré est complété par une note fruitée et **légère de noisettes.**

Margo – Baker & Baker Suisse SA
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo BAKER&BAKER