margo

CÉRÉALES ANCIENNES

UNE VRAIE HISTOIRE, UNE VRAIE SAVEUR

PAIN AUX 6 CÉRÉALES ANCIENNES

30-50 %

PAIN AUX 6 CÉRÉALES ANCIENNES 30-50 %

Découvrez une diversité exceptionnelle!

Les pains à base de céréales anciennes répondent à la volonté croissante de la clientèle de privilégier les aliments authentiques et naturels. Les variétés de qualité telles que l'engrain ou l'amidonnier sont cultivées depuis des millénaires et conservent, aujourd'hui encore, leur saveur unique. Le Pain aux 6 céréales anciennes offre aux artisans boulangers comme vous la base idéale à la création de saveurs authentiques, garantissant un plaisir vrai. Désormais avec la possibilité d'employer six des variétés prisées de céréales anciennes.

- A base de six variétés anciennes pour une gamme de pain unique
- Liste d'ingrédients facile à déclarer
- Même la recette de base donne du caractère au pain, avec des arômes légèrement grillés et des notes de noisettes
- Saveur légèrement relevée alliée à une fine acidité bien équilibrée du levain à base de céréales anciennes
- Pour des pains rustiques et particulièrement savoureux qui se conservent bien
- Sans huile de palme
- Convient pour les vegan

Informations du produit

Désignation	N° d'article Margo	N° d'article Pistor	Dosage
Pain aux 6 céréales anciennes 30-50 %	2182	18465	30-50 %

25 kg

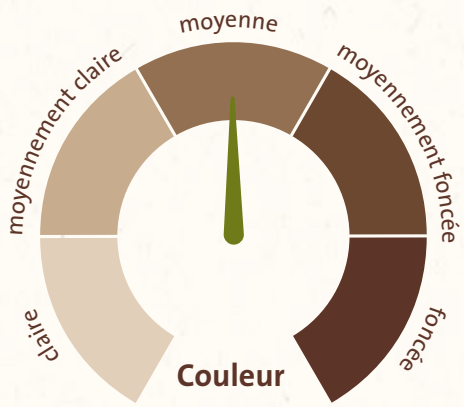
Ingrédients: Graines de céréales anciennes (53 %): ENGRAIN; SEIGLE PÉRENNE; FISSER IMPERIAL ORGE; FROMENT KHORASAN; ÉPAUTRE; AMIDONNIER; Levain: LEVAIN SÉCHÉ D'ÉPEAUTRE ENTIER (17 %), AMIDONNIER COMPLÈTE SÉCHÉ (12 %); Épaississant: Gomme de guar; Sucre candy brun; HUILE DE SÉSAME, GRILLÉ; Epices.

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 avec des accompagnements corsés et des vins et bières âpres

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	de grillé, de noisette	épicé, corsé, grillé
Consistance	friable et juteuse	tendre
Structure des pores / couleur		pores fins, brun doré, humide
Sensation générale en bouche	croûte friable; mie plus moelleuse, juteuse et bien soluble	
Goût général	grillé, large spectre d'acidité, corsé, (léger piquant)	

VARIÉTÉS ANCIENNES nouvelles opportunités

Les aliments originaux et authentiques s'inscrivent dans l'air du temps: les consommateurs veulent des produits savoureux, avec un bon sentiment et une valeur traditionnelle. Les précieux produits de boulangerie-pâtisserie à base de céréales anciennes sont la réponse parfaite à cette tendance!

Variétés anciennes, ravivées

Céréales anciennes: robustes, savoureuses et pleines de nutriments.

-10'000 av. J.-C.

Engrain

- un goût de noisette unique
- la plus ancienne céréale panifiable connue
- a déjà aussi été trouvé auprès de l'homme préhistorique Ötzi
- coloration jaune doré caractéristique des pâtes et des produits de boulangerie-pâtisserie

-8'000 av. J.-C.

Amidonnier

- finement épicé
- est également appelé le «père du blé d'aujourd'hui»
- coloration foncée caractéristique des pâtes et des produits de boulangerie-pâtisserie

Seigle pérenne

- terreux, légèrement sucré
- en tant que «seigle pérenne», la plus ancienne forme de seigle
- également connu sous le nom de seigle arbustif forestier
- coloration brune naturelle des pâtes

-6'000 av. J.-C.

Khorasan

- goût de beurre et de noisette
- également connu en tant que «dent de chameau», «Kamut®» ou «blé du prophète»
- semblable au blé dur, utilisation dans les pâtisseries et les pâtes alimentaires

Orge impériale de Fiss

- un goût léger de noisette et de terre
- a son origine dans la commune de Fiss (AT)
- est utilisée de différentes manières, sous forme de grains, de flocons, de gruau et de farine

Épeautre

- goût sucré de noisette
- la céréale des Alamans
- est issu d'un croisement spontané (amidonnier, from ent nain)
- contient de nombreuses substances précieuses

Pour en savoir plus!

AUJOURD'HUI

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