

APERÇU DES PRODUITS



- MIX PETIT PAIN À L'ÉPEAUTRE**
- mélange de panification spécial à l'épeautre 100%
 - avec des graines de tournesol et sésame
 - pour courte et longue conduite de pâte



- MIX HELVETIA SEIGLE**
- mélange de panification spécial 100%
 - pour purs pains de seigle
 - pour une longue conduite de pâte



- MIX PAIN DE SEIGLE**
- mélange de panification spécial 100%
 - pour des pains de seigle avec une consistance souple



- MIX PAIN MAISON**
- mélange de panification spécial 20–60%
 - riche en graines et céréales
 - approprié comme levain de pâte



- MIX GRAINS D'OR**
- mélange de panification spécial 55%
 - avec 10 sortes de céréales et des graines oléagineuses



- MIX GRAINS DE MALT**
- mélange de panification spécial 50%
 - avec une part élevée de malt
 - pour des pains très foncés



- MIX MULTICÉRÉALE**
- mélange de panification spécial 50%
 - avec beaucoup de graines oléagineuses et des flocons de céréales



- MIX FITKORN SPÉCIAL**
- mélange de panification spécial 50%
 - contient de l'inuline, pour une bonne digestion



- BERND DAS BROT**
- mélange de panification spécial 50%
 - pour des pains moelleux aux 3 céréales
 - avec des graines de tournesol et du magnésium



- COMBICORN**
- mélange de panification spécial 5–50%
 - pour de nombreux pains multicéréales



- MIX VITAKORN**
- mélange de panification spécial 40%
 - avec de la poudre de yogourt
 - et un mélange d'épices



- MIX RUSTIQUE**
- mélange de panification spécial 20%
 - avec du seigle pour des pains rustiques



- PANE LUCIANE**
- mélange de panification spécial 20%
 - avec de l'huile d'olive vierge, des herbes et des épices
 - pour des spécialités de pain méditerranéennes



- CREAFARINE AMIDONNIER-ENGRAIN**
- mélange de panification spécial aux céréales anciennes 60%
 - avec de la farine complète d'amidonniér et d'engrain polyvalent



- CREAFARINE PUREPEAUTRE**
- mélange de panification spécial à l'épeautre 20%
 - certifié PurEpeautre polyvalent



- CREAFARINE**
- mélange de panification spécial 10–20%
 - polyvalent
 - pour une longue conduite de pâte



- PANTIQUE PAIN AUX 6 CÉRÉALES ANCIENNES**
- mélange de panification spécial aux céréales anciennes 30–50%
 - avec 6 précieuses céréales anciennes



- PANTIQUE COMBICORN PAIN DU VIEUX-MOULIN**
- mélange de panification spécial aux céréales anciennes 30%
 - avec de l'amidonniér, de l'engrain et de l'épeautre
 - avec de la farine de châtaignes



- PANTIQUE SEIGLE ANCIEN NATURELE**
- mélange de panification spécial aux céréales anciennes 30%
 - pour des gruaux ébouillantés et chauffés
 - avec du seigle ancestral unique

Nous partageons
votre passion

margo

UN PETIT QUELQUE
CHOSE D'UNIQUE
NOTRE ASSORTIMENT DE PAINS SPÉCIAUX



LAISSEZ-VOUS INSPIRER

Notre assortiment varié de prémélanges pour pains de grande qualité vous donne la possibilité d'enchanter vos clients en leur proposant un vaste éventail de produits. Il vous suffit d'y ajouter des ingrédients authentiques et les décors de votre choix pour personnaliser vos pains et leur apporter un petit quelque chose d'unique.



N° d'art.	Nom de l'article	Dosage	Caractéristiques						PARTICULARITÉS	Technique d'utilisation			sans					Alimentation
			GRAINES	MULTICÉRÉALES / CÉRÉALES	CÉRÉALES ANCIENNES	ÉPEAUTRE	SEIGLE	FARINE CLAIRE		GRUAUX DE CÉRÉALES ÉBOUILLANTÉS	MÉLANGE PRÉCONFLÉ	UTILISATION DIRECTE	ÉMULSIFIANTS	ENZYMES	SEL	HUILE DE PALME	INGRÉDIENTS CONTENANT DU LACTOSE	
89369	Mix petit pain à l'épeautre	100%	■			■			avec de l'épeautre pur			■				■	■	■
8100	Mix Helvetia seigle	100%							avec 87% de seigle suisse			■	■			■		
8189	Mix Pain de seigle	100%										■				■	■	■
8120	Mix Pain maison	20–60%	■	■								■	■	■		■	■	■
8125	Mix Grains d'Or	55%	■	■					avec du millet doré			■	■			■	■	■
8122	Mix Grains de malt	50%	■	■					avec une part élevée de malt			■				■	■	■
8126	Mix Multicéréale	50%	■	■							■	■			■			
8311	Mix Fitkorn Spécial	50%	■	■					contient beaucoup de fibres alimentaires			■				■	■	■
8412	Bernd das Brot	50%	■	■					riche en graines de tournesol 17%			■	■	■		■	■	■
8408	Combicorn	5–50%	■	■					dosage flexible		■	■	■	■		■	■	■
8156	Mix Vitakorn	40%	■						avec du yogourt			■				■		
8127	Mix Rustique	20%										■	■			■		
8409	Pane Luciane	20%						■	avec de l'huile d'olive vierge			■					■	■
8295	CreaFarine Amidonnier-Engrain	60%		■	■				avec de la précieuse farine complète d'amidonniér et d'engrain			■	■		■	■	■	■
8300	CreaFarine PurEpeautre	20%			■	■		■	certifié PurEpeautre			■	■		■	■	■	■
8292	CreaFarine	10–20%						■	longue conduite de pâte			■	■		■	■	■	■
2182	Pantique Pain aux 6 céréales anciennes	30–50%		■	■				6 précieuses céréales anciennes			■	■	■	■	■	■	■
8101	Pantique Combicorn Pain du vieux-moulin	30%	■	■	■				avec des châtaignes		■	■	■		■	■	■	■
1798	Pantique Seigle ancien naturelle	10–30%			■			■	avec du seigle ancestral unique 80%	■			■	■		■	■	■