



## Délices à la française

# Baguette

**Authentique et élaborée selon la recette française originale.**

Un beau volume, une croûte généreuse, une mie alvéolée et un goût expressif et aromatique : telles sont les caractéristiques qui font la réputation d'une baguette française parfaite, dont la réussite est garantie avec cette préparation, y compris en procédant rationnellement.

**Uniquement destiné à la transformation industrielle**

## Fiche produit

# Baguette Universal 25 %

N° article : 5900247-001

**Dénomination à la vente :** Préparation pour baguette

**Utilisation :** Préparation pour baguette

**Recette de base :**  
750 g farine de blé  
250 g baguette universelle 25 %  
620 g eau  
25 g levure

**Temps de pétrissage :** normal  
**Température de la pâte :** normal  
**Repos de la pâte :** normal  
**Mise en œuvre :** normale

**Ingrédients :** **Farine de blé**, sel de table, flocons de pommes de terre, farine de malt (**orge, blé**), dextrose, **levain de blé** déshydraté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, enzymes (contient du **blé**)

**Ingrédients dans le produit fini selon recette ci-dessus :**

**Farine de blé**, eau, levure, sel de table, flocons de pommes de terre, farine de malt (**orge, blé**), dextrose, **levain de blé** déshydraté, enzymes (contient du **blé**)



**Stockage :** au froid, à l'abri de la lumière et au sec



**Conservation :** 12 mois à compter de la date de fabrication



**Emballage :** Sac papier de 25 kg



**Palettisation :** 750 kg

**Uniquement destiné à la transformation industrielle**