



MOULINS DE STATTE

VITABOUQUET

Farine 50% intégrale

Recette de base :	Farine Vitabouquet	1000 gr
	Levure	30 gr
	Sel	17 gr
	Adjuvant	30 gr
	Eau	± 620 gr

Caractéristiques : Farine 50% intégrale
Moyenne mouture

Avantages : Pain de froment très foncé avec un ajout de graines pour une texture et un goût typique.
Convient très bien pour les repas de fêtes ou avec les fromages et huîtres

Ingrédients : Froment, tournesol, orge, millet, soja, lin

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be