



MOULINS DE STATTE

VITAKORN

Farine 50% intégrale

Recette de base :	Farine Vitakorn	1000 gr
	Levure	30 gr
	Sel	17 gr
	Adjuvant	30 gr
	Eau	± 630 gr

Caractéristiques : Farine 50% intégrale
Moyenne mouture

Avantages : Pain de froment très foncé
Ajout de graines lui donnant un goût original
Pain convenant très bien pour les repas de fêtes ou pour accompagner les fromages

Ingrédients : Froment, tournesol, soja, lin, seigle.

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be

Parc Industriel des Hauts Sarts – 3^e Avenue n° 8 – B 4040 HERSTAL