

# SPRINT

Améliorant de viennoiserie



## LES + DU PRODUIT

- > L'améliorant spécial viennoiserie qui apporte du volume.
- > S'emploie aussi pour les pains spéciaux.
- > Interdit en "pain courant français" et en "pain de Tradition Française".
- > Dosage: 1 %.

### Ingrédients

Farine de **blé** - Émulsifiant: E472e - Agent de traitement de la farine: E300 - Enzymes\* ( $\alpha$ -amylase - Xylanase).

*\*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.*

*Présence éventuelle d'œufs, de soja, de lait et de graines de sésame.*

### Déclaration nutritionnelle pour 100 g d'améliorant

Énergie (kJ)	2 120
Énergie (kcal)	508
Matières grasses (g)	30,9
dont acides gras saturés (g)	29,5
Glucides (g)	49,2
dont sucres (g)	1,0
Fibres alimentaires (g)	2,9
Protéines (g)	6,9
Sel (g)	0,03

simplifiez votre quotidien

# Moul-Bie



UNIS POUR LE  
GOÛT