

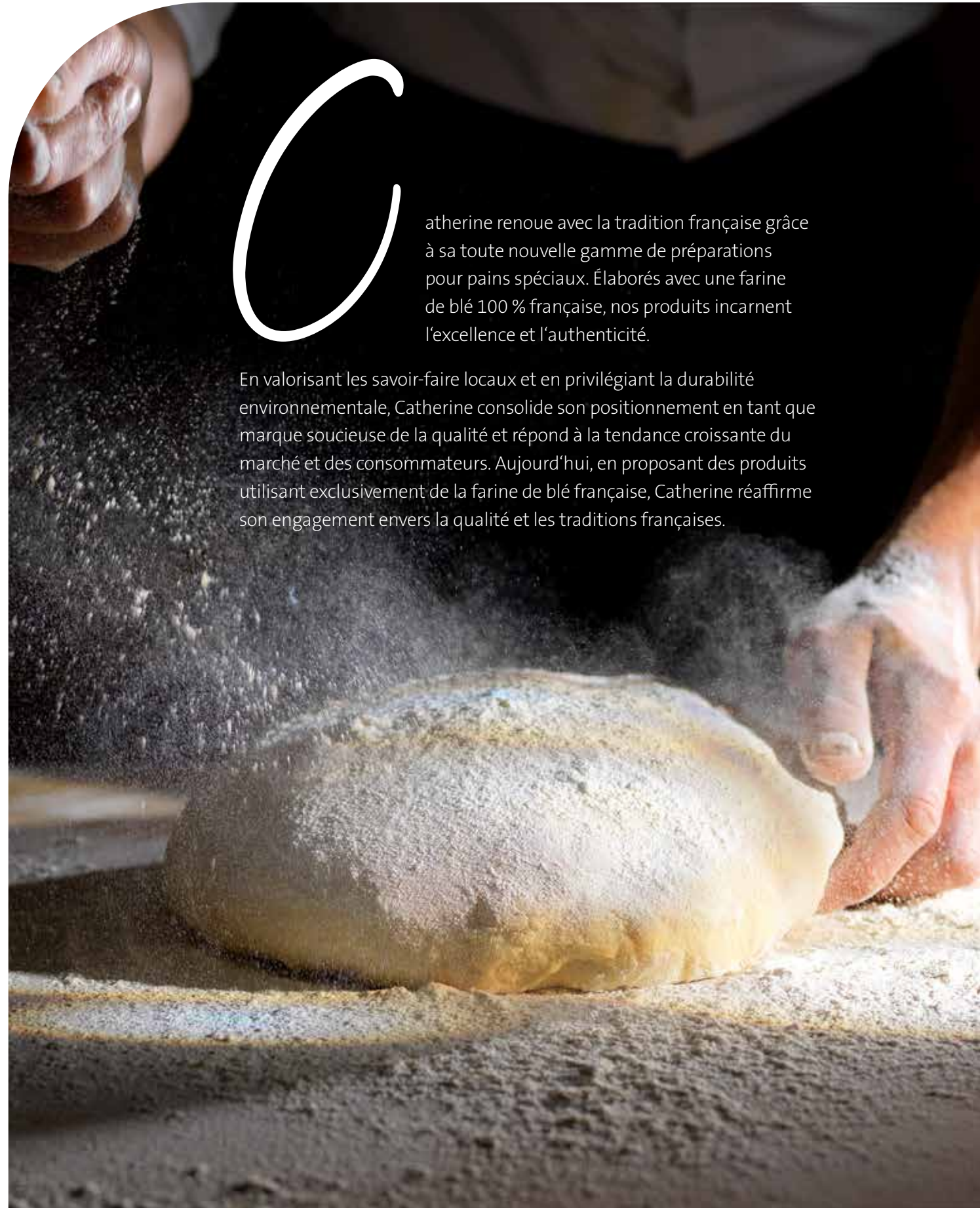
Nous partageons
votre passion

Catherine

CATY GRAINES ET CÉRÉALES

Mix 50/50 pour pains spéciaux
aux graines et céréales





C

atherine renoue avec la tradition française grâce à sa toute nouvelle gamme de préparations pour pains spéciaux. Élaborés avec une farine de blé 100 % française, nos produits incarnent l'excellence et l'authenticité.

En valorisant les savoir-faire locaux et en privilégiant la durabilité environnementale, Catherine consolide son positionnement en tant que marque soucieuse de la qualité et répond à la tendance croissante du marché et des consommateurs. Aujourd'hui, en proposant des produits utilisant exclusivement de la farine de blé française, Catherine réaffirme son engagement envers la qualité et les traditions françaises.

CATY GRAINES ET CÉRÉALES

Un mélange équilibré pour une saveur authentique

Caty Graines et Céréales est un mixe 50/50, **composé de farine de blé 100 % française**, idéal pour la réalisation de pains aux graines et céréales de qualité exceptionnelle. Cette recette permet d'obtenir **des pains généreux en graines** de lin brun, tournesol, lin jaune et orge (29 %) **et en céréales** variées comme le blé, seigle, avoine, orge, maïs, sarrasin et blé d'épeautre. Leur goût généreux révèle une palette de nuances en bouche, avec une **délicate note aromatique de noisette**. Grâce au levain de seigle déshydraté, ce pain offre une **saveur équilibrée et intense**, rehaussée par une croûte croustillante au goût légèrement torréfié. La mie alvéolée, généreusement enrichie en graines et céréales, apporte une texture agréable et visuellement attrayante. Caty Graines et Céréales propose ainsi un bel équilibre pour vos pains spéciaux de saveur et une texture légère et croustillante.

Avantages

- **Aucun ajout de sel** n'est nécessaire pendant la pesée : le mix contient déjà le dosage conforme à la réglementation en vigueur.
- **Pâte extensible** : parfaitement adaptée au façonnage tant manuel que mécanique.
- **Polyvalent** : de par ses qualités techniques et sa tolérance, Caty Graines et Céréales s'adapte particulièrement à toutes les méthodes de travail (fermentations directe, différée et lente).
- **Tolérance à la surfermentation** : grâce à son élasticité, garantit des pains au fort développement, même en conditions de pousse excessive.

Caractéristiques

- **Dosage à 50 %** : combinez une farine blanche de blé d'origine française pour garantir à votre produit final la mention "Farine de blé 100 % française".
- Sa **teneur élevée en graines et céréales** qui lui confère un bel équilibre des saveurs.
- Contient du levain de seigle déshydraté qui apporte des arômes intenses et une texture **favorisant le développement d'une mie moelleuse et alvéolée**.



Des atouts uniques pour un produit authentique



Composé avec de la farine de blé française

Farine de blé tendre panifiable homologuée pour la meunerie française (BPMF) - produite en France.



Vegan*

Permet de proposer des recettes de snacking adaptées au régime végétalien.



Sans

émulsifiants, ni conservateurs, épaississants ou stabilisants.



- ✓ **Mie de couleur bise, alvéolée, riche en graines et céréales**
- ✓ **Croûte croustillante au goût torréfié**
- ✓ **Saveur équilibrée et intense, relevée au levain de seigle**



Découvrez
nos **recettes de**
snacking

Qualités organoleptiques				
Note aromatique levain				
Saveur torréfiée/maltée				
Saveur noisette				
Présence de marquants				
Croustillance de la croûte				

Qualités techniques				
Alvéolage de la mie				
Tolérance à l'hydratation				
Tolérance à la surfermentation				
Tolérance au surpétrissage				
Développement				

Taux d'hydratation	57 %
T °C de base batteur / pétrin	56 °C
Type de pâte	bâtarde
T °C de la pâte en fin de pétrissage	24-26 °C
Hygrométrie	70 %

- Privilégier une hydratation plus importante pour favoriser l'alvéolage.
- Idéal pour le façonnage de baguettes, à la fois croustillantes et savoureuses.



Nous partageons
votre passion

Catherine

Renouez avec le goût de la tradition

Depuis plus de 50 ans, Catherine séduit de nombreux professionnels de la boulangerie avec ses solutions de panification, alliant performance et saveur.

En respectant le savoir-faire artisanal, la gamme de préparations pour pains spéciaux Catherine simplifie le processus de travail tout en préservant l'authenticité et la qualité constante de votre production de pains. En tant que véritable partenaire au quotidien, Catherine vous propose des solutions fiables qui s'adaptent à vos méthodes de travail, vous permettant ainsi de diversifier votre offre tout en gardant un contrôle efficace sur votre gestion du temps, soutenant ainsi votre passion et votre engagement envers l'excellence.



Code	Désignation	Description	Conditionnement
10270235	Caty Graines et Céréales	Mix 50/50 pour pains spéciaux aux graines et céréales	sac de 15 kg

* La mention "Convient au régime végétarien" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

0 800 616 816 Service & appel gratuits

csmingredients.com

