

# Mixes & Prémixes

Préparations pour boulangerie et brioche



## MIXES

### Panettone N° 1365

La recette italienne de la gamme. Réalisez en un tour de main un véritable Panettone Milanais. Moelleux et riche en saveurs, il est subtilement parfumé aux agrumes et à la vanille.

### Macaronade N° 1301

Habillez facilement vos panettones et vos colombes avec notre macaronade.

### Pain d'épices N° 1368

À l'origine, ce fut le premier pain de voyage par excellence. Réalisé à base de miel et d'aromates, il a une saveur et une conservation sans pareil. Il vous suffira d'ajouter des œufs et du beurre.



## Nos + produits

- Faciles à utiliser, prêt à l'emploi ou en mélange avec de la farine (à 50 %)
- Gain de temps de préparation
- Facilité de gestion des stocks de matières premières tout en offrant aux clients des produits de qualité régulière



**Dosage recommandé**  
De 50 % à 100 % du poids de la farine



**Conservation**  
6 mois



**Stockage**  
Endroit frais et sec (<25°C)



**Conditionnement**  
Sacs 1 kg, 5 kg, 10 kg, 20 kg, 25 kg

## PRÉMIX

### Pain au Maïs Bio N° 1382



Inspiré de nos terres bressanes, notre pain au maïs Bio est la parfaite alliance savoureuse du maïs Bio soufflé, de la farine de maïs Bio torréfiée et de notre levain d'épeautre Bio.

# TOP'In Personnalisez vos pâtes

Notre sélection d'ingrédients et mélanges bruts de qualité

Sublimez et personnalisez facilement vos productions. Deux modes d'incorporation s'offrent à vous : pétrissage et façonnage.



**Dosage recommandé**  
12 % du poids de la pâte



**Conservation**  
18 mois



**Stockage**  
Endroit frais et sec (<25°C)



**Conditionnement**  
Sacs de 4 kg et 10 kg



### Mélange 5 Graines N°1242

Composé de différentes graines : lin brun, tournesol, sésame, lin jaune et pavot

### Phil Fleurage Campasine N° 1207

Le meilleur de la farine et de l'enveloppe de blé réunis dans un équilibre parfait pour transformer vos pains en pains d'exception.

### Phil Semoule de blé Vêtue N° 1220

Sélection d'enveloppes de blé de haute qualité pour habiller toutes vos créations de pain.

