

STEA® GRAINES

PREPARATION SANS GLUTEN

Conditions de mise en œuvre :

Dès la première utilisation, vérifier que la lanquette de sécurité est en place. Travailler dans une atmosphère exempte de gluten. Mettre des gants à usage unique.

Bien refermer le seau après usage.

\*Produit contrôlé par un laboratoire accrédité COFRAC

Ingrédients :

Amidon de pomme de terre – Farine de riz – Graines de tournesol – Germe et son de riz stabilisé – Graines de lin – Sucre – Graines de millet – Graines de sésame – Sel – Épaississant : Gomme de guar – Huile végétale non hydrogénée – Graines de quinoa – Émulsifiant : Mono et diglycéride d'acide gras – Sirop de glucose de pomme de terre – Caseinates – Agent de texture : Triphosphate pentasodique, Phosphate tricalcique.

AUTRES PRODUITS DE LA GAMME

STEA® Nature

STEA® Complet riz brun



MILLBÄKER SAS TORCY-LE-PETIT



\*1129061\*

Aliment sans gluten\*, farine, 3000 g

POIDS NET  
**3 KG**

STEA® GRAINES  
PREPARATION  
SANS GLUTEN®

Spécial Pain

Stea®

Le goût en plus



RICHE EN FIBRES\*\*



PAIN STEA® GRAINES

Ingrédients : 500 g de mixte STEA® Graines, 350 à 400 g (350 à 400 ml) d'eau tiède (30°C environ), 15 g de levure fraîche ou 5 g de levure sèche de boulanger, matières grasses pour beurrer le moule.

Ajouter la levure au 500 g de mixte STEA® graines puis incorporer l'eau. Bien mélanger au batteur jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Graisser les parois d'un moule à cake et verser le mélange de façon à le remplir au ¾ environ.

Couvrir et laisser reposer 1 h à température ambiante.

Votre pâte doit maintenant remplir le moule.

Enfourner et cuire 20 min à 220° C.

Démouler immédiatement le pain à la sortie du four sur une grille et laisser refroidir.

PAIN STEA® GRAINES RICHE EN FIBRES\*\*

Analyse nutritionnelle pour 100 g de pain STEA® Graines

Valeur énergétique	925 kJ / 219 kcal
Protéines	7,95 g
Glucides	37,53 g
Lipides	10,48 g
Dont acides gras mono-insaturés	3,63 g
Dont acides gras polyinsaturés	5,24 g
Dont acides gras essentiels	5,24 g
Fibres alimentaires**	10,1 g
Sodium	822 mg

Pour une mise en œuvre de votre pain,  
contacter notre centre technique :

+33 (0)3 25 37 13 82

\*\*Permet l'allégation «riche en fibres» dès lors que seule la préparation STEA® Graines a servi à l'élaboration du pain.

[www.stea-sans-gluten.com](http://www.stea-sans-gluten.com)