

TRITIKUM





INGRÉDIENTS

Farine d'amidonniér complète*, farine d'engrain complète*, mouture d'épeautre (flocons*, farine*, farine maltée*), sel, fibres de pomme*, poudre de miel (maltodextrine*, miel*), enzymes, agent de traitement de la farine acide ascorbique

• * Provenant de l'agriculture biologique

• Norme DE- ko-006

• Agriculture UE/non UE

RECETTE

Farine de blé	5,000 kg
Mélange Triticum RIETMANN	5,000 kg
Levure	0,200 kg
Eau env.	7,000 - 7,200 kg



LES CÉRÉALES D'AUTREFOIS, PLUS MODERNES QUÉ JAMAIS

Le naturel a le vent en poupe. Cette tendance ininterrompue conquiert aujourd'hui tous les domaines de notre vie. Dans l'univers de la boulangerie, cet essor se manifeste à travers la redécouverte des céréales ancestrales. Avec TRITICUM, vous disposez d'un mélange moderne et contemporain dont la qualité exceptionnelle séduira les consommateurs.

UN PRODUIT CLEAN LABEL

L'importance de la qualité fait l'objet d'une prise de conscience de plus en plus perceptible chez les consommateurs, mais aussi chez les boulangers, et se traduit par une demande croissante en produits « Clean Label ». Ne contenant pas de conservateurs ni de colorants, TRITICUM est un produit qui tient compte à tous points de vue des attentes en matière d'authenticité, de fiabilité et de transparence. TRITICUM est un produit 100 % authentique.

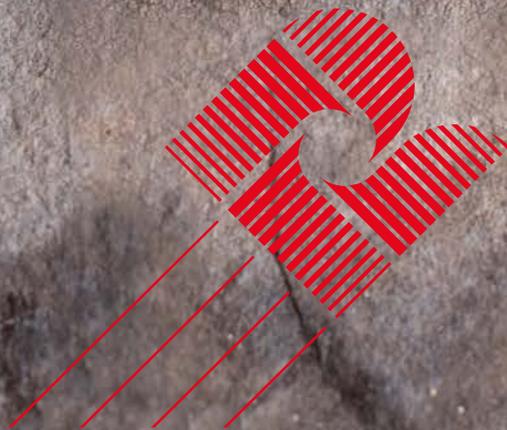


UN MÉLANGE VARIÉ

TRITICUM est un produit conçu pour s'adapter à toutes les variantes et méthodes tout en préservant son caractère et son goût original. Epeautre ou blé, travail direct de la pâte ou pousse lente en fermentation dirigée, le mélange TRITICUM se distingue par la multitude de ses possibilités d'utilisation, qui aboutissent toujours à l'obtention d'un produit haut de gamme et savoureux.

NOMEN EST OMEN

TRITICUM est le nom latin du blé. Tout comme cette langue est l'une des plus anciennes du monde, l'amidonner, l'engrain et l'épeautre étaient déjà cultivés à l'ère du Paléolithique. Le nom TRITICUM fait écho à cette fascination pour l'authenticité.



Rietmann France | 1a, rue du castel | 67260 Keskastel
+33 9 72 44 16 87 | contact@rietmann.fr