

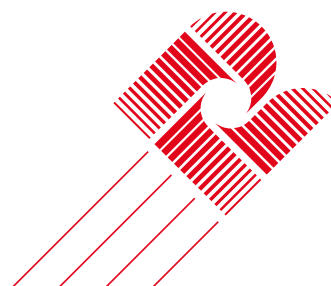
M
N
A
M
T
E
I
R



RIETMANN est depuis 1967 un acteur reconnu sur le marché mondial de la boulangerie, de la pâtisserie et du snacking, notamment pour son savoir-faire dans les mélanges sur mesure. Depuis 2012 nous sommes présents sur le marché français avec des produits exclusifs très tendance, orientés forme et bien-être.

Nos produits sont de vrais concepts originaux, proposés sous forme de kits clé en main dans lesquels le boulanger pourra trouver :

la farine prête à l'emploi, le décor à mettre sur le dessus du pain, le mode et les conseils de préparation et les sachets publicitaires pour y mettre les pains cuits. Nous fournissons également gratuitement, pour chaque concept, la publicité que le boulanger pourra mettre dans sa boutique ainsi que des affiches et des tracts personnalisables à distribuer.

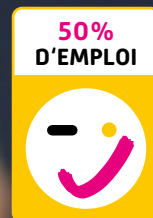


R I E T M A N N

• INDEX •

Quinoette	5
Energus10	7
Energus 10 Sandwich	9
DeliChia.	11
Trappeur	13
Grain noble	15
GoldMaïs	17
Trilogie de seigle	19
Panelis	21
Cheese Balls	23
Pain d'épices & DeliBiscuit	25
Gamme bio	27
Primawell sans gluten	29





LA BAGUETTE QUINOA

aux bienfaits millénaires

Le Quinoa, cultivé depuis des millénaires en Amérique du Sud, était encore peu connu du grand public jusqu'en 2013. Depuis on trouve des applications du quinoa dans de nombreux domaines : chocolat, biscuit, vodka, bière, glace, L'ensemble des GMS et magasins spécialisés proposent des produits « quinoa ». De nombreuses recettes « santé » ou programmes « minceur » le recommandent en salade ou en garniture. Étonnamment, l'offre en boulangerie était très faible. En janvier 2015 Rietmann a créé le mélange pour pain, petit pain et baguette quinoa.

• ATOUTS NUTRITIONNELS •

Le quinoa est pauvre en lipides, riche en fer alimentaire et en protéines végétales. Il contient les principaux acides aminés essentiels à la vie humaine.

• AIDES À LA VENTE •

Marketing fourni au point de vente : affiche A3, PLV de comptoir, stop prix, ..
Les sachets publicitaires sont livrés avec le Kit QUINOETTE

• CONDITIONNEMENT •

conditionnements 1:

Kit QUINOETTE est un carton composé de :
1 sac de 10 kg de mélange baguette quinoa
800 g de semoule de blé dur pour le fleurage
100 sachets baguette publicitaires QUINOETTE

conditionnements 2:

Sac de 10 kg pour Le mélange Quinoa / 25 kg pour la semoule de blé dur



**mélange disponible
en qualité bio**



ÉGALEMENT DISPONIBLE EN CUIT SURGELÉ



RECETTE BAGUETTE QUINOA



MÉLANGE BAGUETTE QUINOA	5,000 kg
FARINE DE BLÉ T55 OU 65	5,000 kg
LEVURE (SUIVANT MÉTHODE)	0,120 à 0,300 kg
EAU	6,500 à 7,000 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :
vitesse lente : 4 mn, vitesse rapide : 7 - 9 mn
Température de la pâte env. 23 - 26 °C
Pointage (suivant méthode) env. 30 - 60 mn

• MISE EN ŒUVRE •

Façonnage en baguette et déposer en „tourne à gris“ sur couche fleurée de semoule de blé dur

• CUISSON •

Enfourner à 240 °C,
chaleur tombante avec buée.
Baguettes 25 à 30 mn de cuisson.





energus10

Plus qu'un pain, une vraie révolution nutritionnelle

• ATOUTS NUTRITIONNELS •

- Teneur réduite en glucides 5,9%
- Riche en fibres alimentaires 13,4%
- Longue conservation du pain cuit
- Riche en protéines végétales 26,5%
- Riche en acides gras oméga 3

• CONVIENT AUX PERSONNES •

- préoccupées par la santé et leur bien-être
- en programme de contrôle ou perte de poids
 - atteintes de diabète de type 2
 - végétariennes, vegan
- sportives pour la prise de masse musculaire

• AIDES À LA VENTE •

Marketing fourni au point de vente : affiche, PLV et stop prix pour le point de vente ainsi que des flyers personnalisables à distribuer dans les clubs (fitness, zumba) et chez les diététiciens, naturopathes, etc...

• COMPOSITION •

Un délicieux pain aux céréales composé d'un mélange de protéines (blé, soja) et de graines (tournesol, lin, sésame).

• UTILISATION •

A consommer de préférence au petit-déjeuner (grillé il est excellent) ou au dîner sous forme de toast garni.

• CONDITIONNEMENT •

Le Kit energus10 est un carton composé de :

- 1 sac de 10 kg de mélange energus10
- 650 g de mélange de 3 graines pour le décor
 - 40 sachets à pain publicitaires
 - 1 mode de préparation



ÉGALEMENT DISPONIBLE EN CUIT SURGELÉ

Apprécié par Jean-Michel Cohen

Nutritionniste préféré des français. Consultant radio & télé, auteur des livres :



- „savoir manger“
- „savoir maigrir“
- „les nouvelles religions alimentaires“
- „guide d'achat pour bien manger“



RECETTE ENERGUS10



MÉLANGE ENERGUS10	10,000 kg
LEVURE	0,300 kg
EAU	8,300 kg
EMPLOI 100%, FACILE À PRÉPARER, PAS DE TEMPS DE REPOS, CUITSSON EN MOULE. PAIN CUIT :	400 g

• PÉTRISSAGE •

Pétrin spirale :

vitesse lente : 10 mn, vitesse rapide : 15 - 18 mn
pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène

Température de la pâte env. 28 - 30 °C

Pointage: aucun

• MISE EN ŒUVRE •

Façonner et tamponner dans le topping spécial et déposer en moule

Fermentation: 20 - 30 mn à 28 °C

• CUISSON •

Pour des pâtons de 450 g

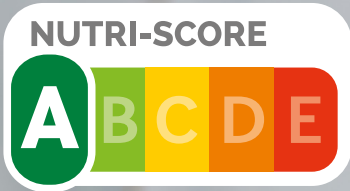
Four à sole : 210 °C chaleur tombante 190 °C

Four rotatif : enfourner avec buée à 210 °C

chaleur tombante 160 - 170 °C

Temps de cuisson : 55 - 60 mn





I.G BAS :
33,5



Pain sandwich

Variante moelleuse du célèbre pain energus 10 avec une mie plus claire, plus tendre, plus aérée et avec moins de graines.

Mais toujours riche en protéines et fibres et pauvre en glucides.

Support idéal pour le snacking diététique et particulièrement pour une clientèle plus âgée, sujette à des problèmes de mastication.

Nous fournissons gratuitement aux boulangers des auto-collants pour les emballages sandwiches et pour la vente des pains au détail ou en lots.

• AIDES À LA VENTE •

Marketing fourni au point de vente : affiche, PLV et stop prix

• CONDITIONNEMENT •

Le Kit energus10 est un carton composé de :

- 1 sac de 10 kg de mélange energus10
- 650 g de mélange de 3 graines pour le décor
- 40 sachets à pain publicitaires
- 1 mode de préparation



ÉGALEMENT DISPONIBLE EN CUIT SURGELÉ



Fourni avec des recettes de sandwiches équilibre créées par Jean Michel Cohen



RECETTE ENERGUS10 SANDWICH



MÉLANGE ENERGUS10 SANDWICH	10,000 kg
LEVURE	0,300 kg
EAU	8,400 kg
EMPLOI 100%, FACILE À PRÉPARER. PAIN CUIT :	100 g

• PÉTRISSAGE •

Pétrin spirale :

vitesse lente : 8 mn, vitesse rapide : 6 mn

pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène

Température de la pâte env. 24 - 26 °C

Pointage: 15 mn

• MISE EN ŒUVRE •

poids des pâtons 120 g

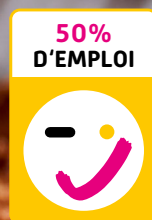
Aprêt env. 40 - 50 mn

• CUISSON •

20 m max à 200 - 220 °C

Après 2 mn de cuisson ouvrir l'oura jusqu'à la fin de la cuisson





DeliChia 50%

MÉLANGE RICHE EN GRATINES (CHIA, TOURNESOL, COURGE, LIN)
POUR BAGUETTES ET PAINS CROUSTILLANTS AVEC UNE BELLE MIE
DORÉE.

Les graines, notamment celles de chia, sont considérées comme «super aliments» car elles apportent des acides gras poly-insaturés de la famille des oméga-3, ceux qui protègent notre système cardiovasculaire et aident très efficacement à réguler le transit.

En proposant un mélange à 50% d'emploi RIETMANN offre une vraie alternative économique aux boulangers par rapport aux produits équivalents du marché proposés en 100%.



• CONDITIONNEMENT •

en sac 10 kg

ou

en Kit comprenant :

- 1 sac de 10 kg de mélange DeliChia 50%
- 100 sachets à pain



RECETTE DELICHIA



MÉLANGE DELICHIA 50%	5,000 kg
FARINE DE BLÉ	5,000 kg
LEVURE (SUIVANT MÉTHODE)	0,200 kg
EAU	6,500 - 6,700 kg

PÉTRISSAGE : pétrin spirale : 5 + 7

TEMPÉRATURE DE PÂTE : 25-27°C

POINTAGE : 30 mn

FAÇONNAGE : méthode habituelle,

SUGGESTION : tourne à gris

APPRÊT : suivant méthode

CUISSON FOUR À SOLE : +/- 240 °C avec buée

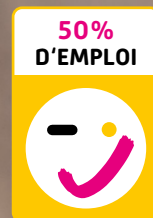
CUISSON FOUR ROTATIF : 220 °C

TEMPS DE CUISSON : 25 -27 mn
pour des baguettes



ÉGALEMENT DISPONIBLE EN CUIT SURGELÉ







LE PAIN TRAPPEUR

• LE GOÛT DE L'AVENTURE •

Au cœur de la nature, la trace du trappeur vous emmène sur les pistes et sentiers des saveurs et des senteurs. Invitation à la découverte de céréales ancestrales, de seigle de grande sélection et d'orge d'été malté de grande qualité, il piégera vos papilles dans une cascade d'arômes et de plaisir d'un pain d'exception.

Accompagne charcuteries et fromages.

• AIDES À LA VENTE •

Marketing fourni au point du vente.



• CONDITIONNEMENT •

Kit (carton) avec :

- 1 sac de 10 kg de mélange Trappeur 50% d'emploi
- 60 sachets publicitaires Trappeur



RECETTE PAIN TRAPPEUR



MÉLANGE TRAPPEUR 50%	5,000 kg
FARINE DE BLÉ	5,000 kg
LEVURE (SUIVANT MÉTHODE)	0,120 à 0,300 kg
EAU	6,300 - 6,500 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :

vitesse lente : 4 mn, vitesse rapide : 7 - 9 mn

Température de la pâte env. 23 - 26 °C

Pointage (suivant méthode) env. 30 - 60 mn

• MISE EN ŒUVRE •

Façonnage en boule.

Déposer côté clé sur un lit de farine.

Retourner avant enfournement.

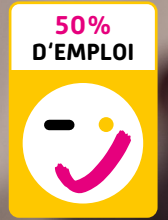
• CUISSON •

Enfournier à 240 °C,

chaleur tombante avec buée.

Pour les pâtons de 600 g cuire environ 45 mn.





Grain Noble

• UNE BAGUETTE D'EXCEPTION •

Une sélection de céréales et de graines nobles de grande qualité : orge malté, sarrasin, sésame, flocons d'avoine. Une recette gourmande sublimée par le savoir-faire de votre boulanger. Harmonieux et équilibré avec les mets les plus fins.



• AIDES À LA VENTE •

Marketing fourni au point du vente.



• CONDITIONNEMENT •

Kit (carton) avec :

- 1 sac de 10 kg de mélange Grain Noble 50% d'emploi
- 100 sachets a baguettes publicitaires Grain Noble



RECETTE GRAIN NOBLE



MÉLANGE GRAIN NOBLE 50%	5,000 kg
FARINE DE BLÉ	5,000 kg
LEVURE (SUIVANT MÉTHODE)	0,120 à 0,300 kg
EAU	6,300 - 6,500 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :

vitesse lente : 4 mn, vitesse rapide : 7-9 mn

Température de la pâte env. 23 - 26 °C

Pointage (suivant méthode) env. 30 - 60 mn

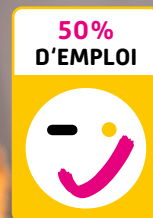
• MISE EN ŒUVRE •

Peser les pâtons (baguette 350 g), les préformer et les laisser reposer 10 -15 mn puis leur donner la forme définitive (baguette ou autres).

• CUISSON •

Enfourner les baguettes à 240 °C, avec de la buée et cuire environ 25 - 30 mn. Peu de temps avant la fin de la cuisson, ouvrir l'oura.





Gold Maïs 50

• INFINIMENT DORÉ ET MOELLEUX •

Notre meilleure sélection de farine de maïs et semoule pour la fabrication d'un pain tendre avec une belle mie jaune d'une grande saveur.

• AIDES À LA VENTE •

Marketing fourni gratuitement au point du vente.



• CONDITIONNEMENT •

en sac 10 kg
ou

en Kit comprenant :

- 1 sac de 10 kg de mélange spécial Maïs 50%
- 1 sachet de 800 g de mélange de graines pour le décor
- 80 sachets à pain



RECETTE GOLD MAÏS



MÉLANGE GOLD MAÏS 50%	5,000 kg
FARINE DE BLÉ 550	5,000 kg
LEVURE (SUIVANT MÉTHODE)	0,100 à 0,300 kg
EAU	6,000 - 6,300 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale (suivant matériel) :
vitesse lente : 3 mn, vitesse rapide : 6 - 8 mn
Température de la pâte 25 - 26 °C

• MISE EN ŒUVRE •

Tamponner le dessus des pains dans le décor
(Env : 12 g par pain)
Process : méthode habituelle

• CUISSON •

210 °C baisser à 180 °C avec buée
Temps cuisson: 30 - 35 mn





• 3EN1 •

Trilogie de seigle, un mélange aux multiples applications : pain de seigle véritable, pain au seigle ou pain de campagne croustillant et typés.



• AIDES À LA VENTE •

Marketing fourni au point du vente.

• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg.

Trilogie de seigle



RECETTE VÉRITABLE PAIN DE SEIGLE



MÉLANGE TRILOGIE DE SEIGLE	10,000 kg
LEVURE	0,300 kg
EAU	6,700 - 7,000 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin spirale :

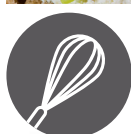
10 mn en vitesse lente + 2 mn en vitesse rapide
Température de pâte: 26 - 28 °C

• MISE EN ŒUVRE •

Peser des pâtons de 500 ou 600 g et bouler
En « tourne à gris » déposer clé dessous
sur couche farinée
Fermentation 45 - 50 mn à 26 - 28 °C

• CUISSON •

Retourner les pâtons clé dessus sur le tapis
enfouneur température 250 °C chaleur tombante
230 °C avec buée. (Four à sole)
Pour des pains avec des grignes bien éclatés,
donner peu de buée à l'enfournement puis
beaucoup 3 mn plus tard.
Cuisson 45 mn pour des pains de 500 g



RECETTE PAIN DE CAMPAGNE



MÉLANGE TRILOGIE DE SEIGLE	3,000 kg
FARINE DE BLÉ	7,000 kg
LEVURE	0,300 kg
SEL	0,140 kg
EAU	6,500 - 6,700 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin spirale :
5 mn en vitesse lente + 7 mn en vitesse rapide
Température de pâte: 24 - 26 °C

• MISE EN ŒUVRE •

Peser des pâtons de 500 g
En « tourne à gris » déposer clé dessous
sur couche farinée.
Conseil : adapté en pousse contrôlée
ou pointage différé

• CUISSON •

Retourner les pâtons sur tapis enfourneur
et scarifier.
Température 250 °C chaleur tombante
240 °C avec buée. (Four à sole)
Cuisson 35 - 40 mn pour des pains de 500 g



RECETTE PAIN AU SEIGLE



MÉLANGE TRILOGIE DE SEIGLE	5,000 kg
FARINE DE BLÉ	5,000 kg
LEVURE	0,300 kg
SEL	0,100 kg
EAU	6,500 - 6,800 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin spirale :
8 mn en vitesse lente + 4 mn en vitesse rapide
Température de pâte: 26 - 28 °C

• MISE EN ŒUVRE •

Peser des pâtons de 500 ou 600 g et bouler
En « tourne à gris » déposer clé dessous
sur couche farinée
Fermentation 45 - 50 mn à 26 - 28 °C

• CUISSON •

Retourner les pâtons clé dessus sur le tapis
enfourneur température 250 °C chaleur tombante
230 °C avec buée. (Four à sole)
Pour des pains avec des grignes bien éclatés,
donner peu de buée à l'enfournement puis
beaucoup 3mn plus tard.
Cuisson 45 mn pour des pains de 500 g





Améliorant pour pains courants, spéciaux et viennoiseries

• CARACTÉRISTIQUES •

Anti-cloques, Super détente.

Pour une pâte lisse et extensible, une couleur mie crème et une efficacité anti-cloques inégalée sans dessèchement.

• COMPOSITION •

La recette est adaptée en permanence aux nouvelles récoltes de blé notamment la sélection des enzymes.

• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg.

• EMPLOI •

Dosage en % sur la farine mise en oeuvre

Direct / Précuit :	0,25 à 0,40 %
Fermentation contrôlée :	24h 0,5 à 0,7 %
	48h 1,0 %
	72h 1,2 %
Surgélation :	0,8 à 1,0 %



RIETMANN



Culinaria



Culinaria Cheese Balls Mix

Innovation Snacking Sirha 2019

Préparation unique à base de poudre qui permet la réalisation simple et rapide d'une diversité de délices salés autour du fromage.



Mix pour cheese balls, chouquettes, gaufres, tartelettes, cornets, gougères...
Pour traiteurs, hôtels, restaurants, snacks, collectivités...
Avec plus de 100 variétés de fromages en France tout professionnel pourra confectionner des mets gastronomiques uniques et personnalisés.
Fiches produits avec recettes fournies aux commerciaux. Pas de PLV pour les points de vente.

Moelleux Pain d'épices

Un seul mélange pour une multitude de recettes



Pâte sablée



MOELLEUX PAIN D'ÉPICES	1,000 kg
BEURRE	0,500 kg
FARINE DE BLÉ	0,200 kg
OEUFs ENTIERs	0,150 kg



Stollen



MOELLEUX PAIN D'ÉPICES	1,000 kg
MIEL	0,900 kg
OEUFs ENTIERs	0,500 kg
BEURRE POMMADE	0,400 kg

• Glaçage pour stollen •

COUVERTURE NOIRE	0,400 kg
CRÈME FRAÎCHE	0,200 kg
BEURRE	0,050 kg
MIEL	0,050 kg

Recette de base

• Moelleux Pain d'épices •



MOELLEUX PAIN D'ÉPICES	1,000 kg
MIEL	0,900 kg
OEUFs ENTIERs	0,500 kg
BEURRE POMMADE	0,400 kg

Mélanger les ingrédients :
5 min en vitesse lente 1 à 2 min
en vitesse moyenne.

Beurrer les moules et laisser
figer puis graisser une seconde
fois à l'aide de graisse de
démoulage.

Verser la masse dans le moule
(env. mi hauteur)

Four à sole : 150-160°C
Four ventilé : 135°C
Cuisson 50 à 55 mn



Crumble d'épices



MOELLEUX PAIN D'ÉPICES	1,000 kg
FARINE DE BLÉ	0,150 kg
BEURRE	0,350 kg



DéliBiscuit

Mélange premium pour génoises, feuilles et variantes

Génoise



MÉLANGE DELIBISCUIT	1,000 kg
OEUFs ENTIERs	0,700 kg
EAU	0,200 kg

Ajouter après foisonnement

GÉNOISE CHOCOLAT

CACAO EN POUDRE	0,120 kg
SUCRE EN POUDRE	0,120 kg

GÉNOISE NOISETTES

NOISETTES EN POUDRE	0,150 kg
---------------------	----------

PRÉPARATION

- Mélanger les ingrédients tempérés pendant 1 mn en vitesse lente.
- Foisonner la masse en vitesse rapide à l'aide du fouet 5-8 mn (suivant type de matériel)

CONSEIL & CUISSON

- Foisonnement idéal : densité volumique 350-400 g/l
- Four à sole: 170-180 °C env. 30 mn
- Four ventilé: 160 °C env. 30 mn



Feuilles de Génoises



MÉLANGE DELIBISCUIT	1,000 kg
OEUFs ENTIERs	0,600 kg
EAU	0,300 kg

PRÉPARATION

- Mélanger les ingrédients tempérés pendant 1 mn en vitesse lente.
- Foisonner la masse en vitesse rapide à l'aide du fouet 10-15 mn (suivant type de matériel)

CONSEIL & CUISSON

- Foisonnement idéal : densité volumique 350-400 g/l
- Feuilles Génoise four à sole : 250-260 °C env. 3-4 mn
- Plaque 40x60 : +/- 450 g de masse épaisseur 6 mm. Donner de la buée pour plus de moelleux.

Biscuits cuillers



MÉLANGE DELIBISCUIT	0,700 kg
OEUFs ENTIERs	0,750 kg
FARINE DE BLÉ	0,300 kg

PRÉPARATION

- Foisonner le Mélange DéliBiscuit et les oeufs pendant 6 mn en rapide.
- Incorporer délicatement la farine de blé tamisée. Dresser et tamiser du sucre sur le dessus avant cuisson.

CUISSON

- 200 °C pendant 8 - 10 mn



SUGGESTION DE VARIATIONS

- Agneau de pâques
- Petit fours aux amandes



Gamme bio

disponible en sacs de 10 kg



Mélange pour Baguette Quinoa bio
à 50% d'emploi



Mélange pour GoldMais bio
à 50% d'emploi



Mélange à base de petit épeautre et amidonnier sauvage pour
Pain Triticum bio à 50% d'emploi



Mélange pour Crêpes bio



Mélange pour Brioche bio à 30% d'emploi



RECETTE PETIT PAINS SANS GLUTEN



MÉLANGE PRIMAWELL PIZZA & PETITS PAINS	1,000 kg
EAU	0,840 kg
LEVURE FRAÎCHE	0,050 kg
HUILE VÉGÉTALE	0,050 kg



RECETTE PIZZA SANS GLUTEN



MÉLANGE PRIMAWELL PIZZA & PETITS PAINS	1,000 kg
EAU	0,840 kg
LEVURE FRAÎCHE	0,050 kg
HUILE VÉGÉTALE	0,100 kg



• CONDITIONNEMENT •

Packaging 1 kg (carton de 10) pour la revente et/ou la fabrication

• CONDITIONNEMENT •

Packaging 1 kg (carton de 10) pour la revente et/ou la fabrication



RECETTE PAIN BLANC SANS GLUTEN



MÉLANGE PRIMAWELL PAIN BLANC	1,000 kg
EAU	0,900 kg



RECETTE PAIN AUX GRAINES SANS GLUTEN



MÉLANGE PRIMAWELL PAIN AUX GRAINES	1,000 kg
EAU	0,900 kg
HUILE VÉGÉTALE	0,050 kg

• CONDITIONNEMENT •

conditionnements 1:

Kit 10 kg pour la fabrication composé de :
1 sac de 10 kg de mélange primawell pain blanc
40 sachets à pain publicitaires primawell
1 mode de préparation

conditionnements 2:

Packaging 1 kg (carton de 10) pour la revente et/ou la fabrication

• CONDITIONNEMENT •

Packaging 1 kg (carton de 10) pour la revente et/ou la fabrication





RECETTE BROWNIE SANS GLUTEN



MÉLANGE PRIMAWELL BRWONIE	1,000 kg
HUILE VÉGÉTALE	0,460 kg
OEUF	0,300 kg
EAU	0,100 kg



RECETTE POUNDCAKE SANS GLUTEN



MÉLANGE PRIMAWELL POUNDCAKE	1,000 kg
HUILE VÉGÉTALE	0,480 kg
OEUF	0,480 kg
EAU	0,080 kg

• CONDITIONNEMENT •

Packaging 1 kg (carton de 10) pour la vente et/ou la fabrication

LE MÉLANGE PRIMAWELL POUNDCAKE PERMET
ÉGALEMENT DE RÉALISER DES BISCUITS ET PETIT FOURS :



RECETTE CANTUCCINI SANS GLUTEN



MÉLANGE PRIMAWELL POUNDCAKE	1,000 kg
OEUFS	0,400 kg
BEURRE	0,400 kg
JUS DE CITRON OU ORANGE	0,050 kg
AMANDES OU NOISETTES ENTÈRES TREMPÉES	0,500 kg



RECETTE PRINCESS SANS GLUTEN



MÉLANGE PRIMAWELL POUNDCAKE	1,000 kg
OEUFS	0,100 kg
BEURRE	0,300 kg
EAU	0,050 kg
CUBES D'ÉCORCE D'ORANGE CONFITS	0,100 kg
CUBES D'ÉCORCE DE CITRON CONFITS	0,100 kg
RAISINS DE CORINTHE (LAVÉS ET TREMPÉS)	0,100 kg



Theodor Rietmann GmbH
Großrowstraße 1
D-66740 Saarlouis
☎ +49 (0) 6831 937-0
✉ info@rietmann.de
www.rietmann.de

Rietmann France • 1a, rue du castel • F-67260 Keskastel
+33 (0) 972 44 16 87 • contact@rietmann.fr • www.rietmann.fr