

# GRANDE MÉDITERRANÉE

BAKERY

OTHER BREAD MIXES

Mélange de poudre à pain assaisonné de câpres, d'olives, de romarin, d'origan, de graines de lin et d'avoine, parfait pour confectionner du pain et des pâtisseries aux saveurs méditerranéennes.



## MODALITÀ D'USO

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).  
No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080190

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde



Graines

## INFO

### Description

préparation pour pain et les spécialités de boulangerie aux saveurs méditerranéennes avec des câpres et des olives.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

produit semi-fini pour pains et produits de boulangerie.

**Directions for use**

Les produits obtenus avec GRAN MEDITERRANEO en suivant les recettes indiquées sur les emballages peuvent être mis en vente avec la dénomination et les ingrédients suggérés ici (D.P.R. 30 novembre 1998, n°502) :

**FICELLES, PAINS ET GRESSINS MÉDITERRANÉENS**

« Pain ( ou gressins ) de type T45 aux câpres et olives. »

Ingrédients : farine T45, eau, câpres (10,5%), olives (3,5%), huile d'olive, levure, graines de lin, flocons d' AVOINE , romarin, origan, sel, farine de malt de BLÉ .

**SNACKS MÉDITERRANÉENS**

« Produit de boulangerie aux câpres et aux olives ».

Ingrédients : farine T45, margarine végétale, eau, câpres (9,3%), olives (3%), huile d'olive, levure, graines de lin, flocons d' AVOINE , romarin, origan, sel, farine de malt de BLÉ .

**FOCACCIA MÉDITERRANÉENNE**

« Produit de boulangerie avec câpres et olives ».

Ingrédients : farine T45, eau, câpres (8%), olives (2,6%), huile d'olive, levure, graines de lin, flocons d' AVOINE , romarin, origan, sel, farine de malt de BLÉ .



Extraordinary  
made simple.