

4

MALZ

VOLLKORN

PLEIN DE MALT, PLEIN DE  
CEREALES COMPLETES



## MALT

Le malt est l'ingrédient de base naturel de la bière, du pain et de nombreux autres aliments. De quoi s'agit-il ? Le malt est le résultat de la germination naturelle d'un grain de céréale. Ce phénomène développe les saveurs et les arômes naturels qui donnent au pain sa bonne odeur et son goût délicieux.

## GOÛT

Le pain complet aux 4 malts est un pain complet naturellement riche en fibres, qui met en œuvre 4 sortes de malt différentes : malt de blé, d'orge, d'épeautre et de seigle. La répartition équilibrée de ces 4 malts dans notre recette de pain, ainsi que les levains naturels, donnent naissance à un pain complet délicieux et puissant qui fait notre fierté à nous, les boulangers.



# Pain complet aux 4 malts

## RICHE EN FIBRES !

Le pain complet aux 4 malts est réalisé à partir de farine complète, de malts complets et de levains, gage d'un pain riche en fibres.

### Qu'est-ce qui fait la spécificité du pain complet aux 4 malts ?

- Céréales complètes
- Flocons de blé et de seigle maltés
- Levains naturels
- Naturellement riche en fibres
- Sans lactose\*
- Et surtout, riche en saveurs et en goût !



\* Teneur en lactose <= 100 mg/kg

# Pain complet aux 4 malts

100 g de produit fini contient en moyenne :

Energie	996 kJ (237 kcal)
Graisses	2,0 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	38,7 g
dont sucres	2,1 g
Fibres alimentaires	6,8 g
Protéines	12,4 g
Sel	1,2 g

