



# Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU  
75116 PARIS / FRANCE

TÉLÉPHONE : [33 - 1] 56 90 29 90  
TÉLÉCOPIE : [33 - 1] 56 90 02 90  
E-MAIL : CFIA@CFIA.FR  
WEB : WWW.CFIA.FR

## Farine de blé malté

Pour farines hypodiastasiques

Incorporation : 0,05 à 0,20%

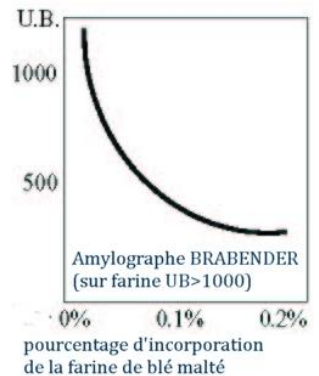
La farine de blé malté est un correcteur de meunerie, fabriqué à partir de blé malté sélectionné en fonction de son activité enzymatique.



Malted wheat flour is a wheat flour corrector made from malted wheat, selected based on its enzymatic activity.

*Bénéfices apportés par le produit :*  
*Abaisse les valeurs d'Hagberg (Temps de Chute)*  
*ou d'Amylographe ;*  
*Permet un meilleur développement du pain ;*

*Améliore la texture de la mie et l'aspect du pain.*



### Benefits from the product:

- Lower values of HAGBERG (Falling Number) or Amylograph;
- Allows a better development of breads;
- Improves crumb texture and appearance of bread

### Caractéristiques physicochimiques / Physicochemical characteristics:

Couleur : crème / color : cream

Odeur : malté, sans odeur étrangère / odor : malty, with no foreign odor

Goût : typique du malt / taste : typical from malt

Granulométrie : 98% inférieurs à 212 µm / Particle size : 98% lower to 212 microns

Conservation : 12 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité, dans le conditionnement d'origine

Produit conventionnel, pas d'étiquetage O.G.M. conformément aux règlements CE n° 1829 & 1830/2003