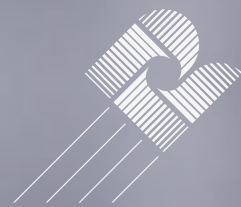


LE BIO



PAIN
Petit épeautre bio



N
N
A
M
T
E
R



Farine de blé
100 % française

• RIETMANN BIO •

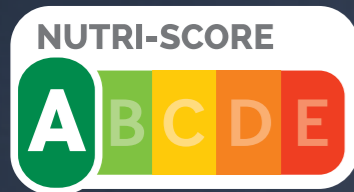
L'exigence des consommateurs en quête d'une alimentation plus saine composée de produits sans pesticides fabriqués dans le respect de l'environnement et de la biodiversité n'a cessé de croître ces dernières années. Afin de répondre à cette demande tout en s'engageant dans une démarche écologique pour préserver les générations futures, RIETMANN a étoffé sa gamme BIO de prémixes et d'améliorants en mettant son savoir-faire au service de matières premières biologiques sélectionnées, mélangées et conditionnées avec le plus grand soin.

• SOMMAIRE •

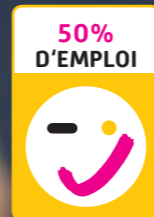
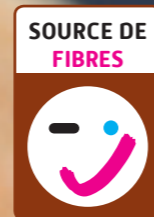
Baguette Quinoa.....	5
GoldMaïs + Topping Maïs.....	7
Triticum Petit Épeautre.....	9
Bio Pavé aux Graines.....	10
Bio Campagne.....	11
Gamme Sucrée.....	12-13
Améliorants.....	14

CETTE BROCHURE EST IMPRIMÉE
SUR DU PAPIER RECYCLÉ





Farine de blé
100 % française



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.

• CONDITIONNEMENT •

Sac de 10kg



DISPONIBLE EN PRÉCUIT SURGELÉ



RECETTE BAGUETTE QUINOA BIO

MÉLANGE BAGUETTE QUINOA BIO	5,000 kg
FARINE DE BLÉ T55 OU 65 BIO	5,000 kg
LEVURE BIO	0,200 kg
EAU	6,500 à 7,000 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :
vitesse lente : 5 mn, vitesse rapide : 7 mn
Température de la pâte env. 25 - 27 °C
Pointage : 30 mn

• MISE EN ŒUVRE •

Façonnage en baguette et déposer en "tourne à gris" sur couche fleurée de semoule de blé dur Bio
Apprêt : suivant méthode

• CUISSON •

Cuisson four à sole : +/- 240°C avec buée
Cuisson four rotatif : 220°C
Temps de cuisson : 25 - 27 mn pour des baguettes





Farine de blé
100 % française

SANS HUILE
DE PALME



50%
D'EMPLOI



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.

• TOPPING MAÏS BIO •

Maïs extrudé + graines de tournesol



• CONDITIONNEMENT •

Sac mix 10 kg

Sac topping 15 kg



RECETTE GOLD MAÏS BIO



MÉLANGE BIO GOLD MAÏS 50%	5,000 kg
FARINE DE BLÉ 550 BIO	5,000 kg
LEVURE BIO	0,200 kg
EAU	6,000 - 6,300 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale (suivant matériel) :
vitesse lente : 5 mn, vitesse rapide : 7 mn
Jusqu'à décollement
Pointage : 30 mn

• MISE EN ŒUVRE •

Tamponner le dessus des pâtons avec le topping maïs bio (Env : 12 g par pain)
Process : méthode habituelle

• CUISSON •

Cuisson four à sole : 210 - 190°C
Cuisson four rotatif : 200 - 180°C



TRITIKUM BIO

PETIT ÉPEAUTRE AMIDONNIER SAUVAGE

LES CÉRÉALES D'AUTREFOIS, PLUS MODERNES QUE JAMAIS

Mélange aux céréales d'autrefois non modifiées, répondant aux attentes d'authenticité des consommateurs.



• COMPOSANTS PRINCIPAUX •

- Petit épeautre intégral (engrain) bio (Triticum monococcum)
- Amidonnier sauvage intégral bio (Triticum dicocum)

Sa faible teneur en gluten le rend plus digeste et moins allergisant.

On peut faire des pains **BIO** en ajoutant 50% de farine de blé **BIO** ou des pains conventionnels en utilisant une farine de blé normale.



• CONDITIONNEMENT •

Sac de 10 kg



RECETTE POUR 10,000 KG BIO

FARINE DE BLÉ (BIO)	5,000 kg
MÉLANGE TRITICUM	5,000 kg
LEVURE (BIO)	0,100 - 0,200 kg
EAU	7,000 - 7,200 kg

• PÉTRISSAGE •

Env. 8 min vitesse lente - 4 mn vitesse rapide

• TEMPÉRATURE DE LA PÂTE •

24 - 26°C

• REPOS •

30 - 45 mn

• POIDS DU PATON •

Suivant produit souhaité

• FERMENTATION •

50 - 60 mn

• CUISSON •

230° avec buée chaleur tombante
Temps de cuisson : 40 - 50 mn

BIO PAVÉ AUX GRAINES 50



• COMPOSANTS PRINCIPAUX •

Farine de blé BIO, farine de seigle BIO, sésame BIO, graines de tournesol BIO, farine d'orgue malté BIO



• CONDITIONNEMENT •

Sac de 10 kg



BIO CAMPAGNE 50



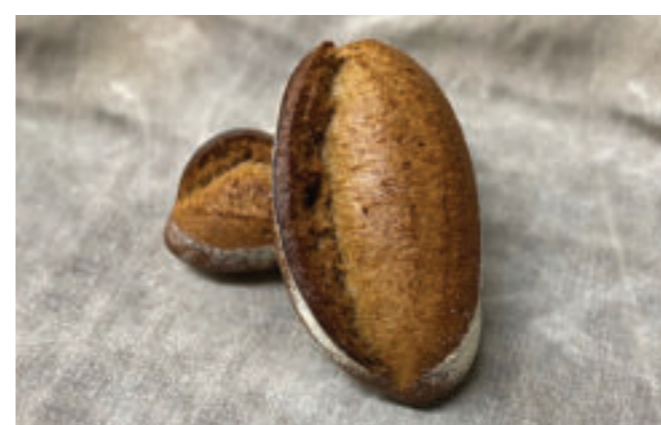
• COMPOSANTS PRINCIPAUX •

Farine de blé BIO, farine de seigle BIO, levain de seigle complet BIO, farine complète de seigle BIO



• CONDITIONNEMENT •

Sac de 10 kg



RECETTE POUR 10,000 KG BIO



MÉLANGE BIO CAMPAGNE 50	5,000 kg
FARINE DE BLÉ BIO	5,000 kg
LEVURE	0,100 - 0,250 kg
EAU	6,700 - 6,900 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale (suivant matériel) :
vitesse lente : 5 mn, vitesse rapide : 7 mn
Pointage : 15 - 20 mn

• TEMPÉRATURE DE LA PÂTE •

24°C - 26°C

• MISE EN OEUVRE •

Méthode habituelle

• CUISSON •

Cuisson habituelle



RECETTE POUR 10,000 KG BIO



BIO PAVÉ AUX GRAINES	5,000 kg
FARINE DE BLÉ BIO	5,000 kg
LEVURE (BIO)	0,100 - 0,200 kg
EAU	6,000 - 6,200 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale (suivant matériel) :
vitesse lente : 5 mn, vitesse rapide : 7 mn
Pointage : 30 mn

• TEMPÉRATURE DE LA PÂTE •

25°C - 27°C

• MISE EN OEUVRE •

Méthode habituelle
Suggestion : tourne à gris sur couche fleurée
Apprêt : suivant méthode

• CUISSON •

Cuisson four à sole : +/- 240°C avec buée
Cuisson four rotatif : 220°C
Temps de cuisson : 35 min pour pains de 400 g cuits

Brioche 30



• CONDITIONNEMENT •

Sac de 10 kg



RECETTE BRIOCHE 30 BIO



FARINE DE BLÉ BIO	10,000 kg
RIETMANN BIO BRIOCHE	3,000 kg
BEURRE BIO	2,000 kg
LEVURE (BIO)	0,600 kg
OEUFS BIO	4,000 kg
EAU	2,300 l

• PÉTRISSAGE •

Environ 3+12 mn
Jusqu'à décollement
Pointage : 30 mn

• MISE EN OEUVRE •

Méthode habituelle

• CUISSON •

Cuisson four à sole : 160 - 170°C
Cuisson four rotatif : 145 - 150°C

AUTRES PRODUITS SUCRÉS



BIO CHURROS
Art.-Nr. 0042449



BIO GAUFRES
Art.-Nr. 0042439



BIO CRÊPES
Art.-Nr. 0042433



AMELIORANTS DE PANIFICATION



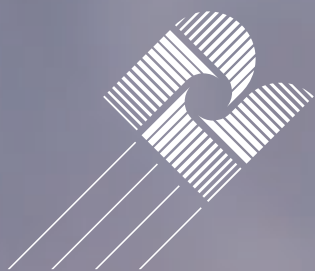
Les améliorants RIETMANN sont conçus à partir d'une sélection d'ingrédients nobles, de qualité biologique, pour des pains et pains spéciaux bio de haute qualité.



"Nous n'héritons pas de la terre de nos parents, nous l'empruntons à nos enfants."

Antoine de Saint-Exupéry





Fabriqué par :

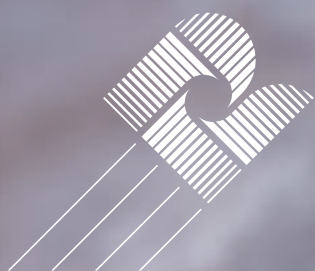
Theodor Rietmann GmbH

Grostrowstraße 1
D-66740 Saarlouis

+49 (0) 6831 937 0
info@rietmann.de

www.rietmann.de

Certification Ecocert DE-ÖKO-006



Distribué par :

Rietmann France

1a, rue du castel
F-67260 Keskastel

+33 (0) 972 44 16 87
contact@rietmann.fr

www.rietmann.fr

Certification Bureau Véritas FR-BIO-10



Farine de blé
100 % française

