

RIETMAN



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 et les améliorants.

Depuis 2012 nous sommes présents sur le marché français avec des produits exclusifs très tendance, orientés forme et bien-être, ainsi que des gammes pour pains spéciaux et pâtisseries.

Nous avons déployé le Nutri Score sur toute notre gamme depuis 2019. Nous proposons des concepts originaux avec, pour ceux qui le souhaitent, le décor, les sachets à pains et le mode de préparation.

Nous fournissons également en option la publicité que le boulanger pourra mettre dans sa boutique, des affiches et des tracts personnalisables à distribuer. Des animations sur les points de vente sont également proposées.



www.rietmann.fr



Rietmann France



Rietmann Allemagne



INDEX

MIXES PROTÉINÉS & FAIBLE TENEUR EN SUCRES

4 à 7

- **energus10** L'Original.....5
- **energus10** Sandwich.....6
- **energus10** Crackers.....7

TOPPING & DÉCOR

25 à 26

- **energus10** : tournesol, sésame, lin
- Quinoette Semoule de blé
- GoldMaïs : tournesol, maïs extrudé

PRÉMIXES BIO

37 à 42

- Baguette Quinoa.....38
- GoldMaïs.....39
- Triticum.....40
- Pavé aux graines.....41
- Autres produits de la gamme pains.....42

PRÉMIXES CONVENTIONNELS

8 à 25

- Sarrasino.. **NOUVEAUTÉ**.....9
- Quinoette.....10
- DéliChia.....11
- GoldMaïs.....12
- Trappeur.....13
- Grain Noble.....14
- Fjord.....15
- Rustillou.....16
- L'Empereur.....17
- Jack'son.....18
- Base Complet.....19
- Base Céréales.....20
- Trilogie de Seigle.....21
- Pain des Marins.....22
- Pain de Mie.....23
- Épeautre et Miel.....24

AMÉLIORANTS

27

- Panelis.....27
- Impact.....27

MIXES PÂTISSERIES & VIENNOISERIES

28 à 36

- Délibrownie.. **NOUVEAUTÉ**.....29
- Muffin Choco.. **NOUVEAUTÉ**.....30
- Moelleux pain d'épices.....31
- Speedy Top.....32
- CheeseCake.....33
- Fourrage Noisette.....34
- DéliBrioche.....35
- Délibeignet.....36

SANS GLUTEN & SANS BLÉ

43 à 44

- Primawell pain blanc.....43
- Pain Zen.....44

CARBO CHEF

45

vegan&moi
Le goût du végétal !

46



• MIXES PROTÉINÉS & FAIBLE TENEUR EN SUCRES •

energus10

Une révolution nutritionnelle

Les mixes protéinés et low carb (faible teneur en sucres) RIETMANN vous permettront de répondre aux attentes de vos clients soucieux de leur santé, en quête d'une meilleure alimentation, ou adeptes du régime cétogène (moins de glucides, plus de protéines).

La gamme *energus10* vous permettra de fabriquer de délicieux pains, sandwichs, burgers, crackers avec des valeurs nutritionnelles à faibles teneur en sucres et riches en protéines et fibres.

Energus10 a remporté le prix TOP SANTÉ 2021 dans la catégorie nutrition.



Page 5
L'original



Page 6
Le sandwich



Page 7
Les crackers



energus10

L'original

• ATOUTS NUTRITIONNELS DU PAIN •

- Faible teneur en sucres 5,9 %
- Riche en fibres alimentaires 10,1 %
- Longue conservation du pain cuit
- Riche en protéines végétales 26,5 %
- Riche en acides gras oméga 3

• CONVIENT AUX PERSONNES •

- Préoccupées par leur santé et leur bien-être
- En programme de contrôle ou perte de poids
 - Végétariennes, véganes
- Sportives pour la prise de masse musculaire

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Mélange de protéines (blé, soja), soja concassé, graines de lin, graines de tournesol, farine de soja, farine de blé complète, son de blé...

• UTILISATION •

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



• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg
- Options proposées : topping (page 26), sachets à pains, PLV

 ÉGALEMENT DISPONIBLE EN CUIT SURGELÉ



RECETTE ENERGUS10 ORIGINAL

MÉLANGE ENERGUS10 ORIGINAL	10,000 kg
LEVURE	0,300 - 0,400 kg
EAU	8,300 L

• PÉTRISSAGE •

Pétrin spirale :
 Vitesse lente : 10 min, vitesse rapide : 15 - 18 min
 Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène
 Température de la pâte env. 28 - 30 °C
 Pointage: aucun

• MISE EN ŒUVRE •

Façonner des pâtons de 450 g
 Tamponner le dessus dans le
 Mélange de graines *energus10*
 et les déposer dans des moules graissés
 Fermentation: 20 - 30 min à 28 °C

• CUISSON •

Temps de cuisson : 55 - 60 min
 Four à sole : 210 °C chaleur tombante 190 °C
 Four rotatif : enfourner avec buée à 210 °C
 Chaleur tombante 160 - 170 °C



energus10

Le sandwich

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

Faible teneur en sucres mais toujours riche en protéines et fibres.

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

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Farine de blé complète, mélange de protéines (blé, tournesol, soja), graines de lin, soja concassé, farine de soja, son de blé, fibres d'avoine...



• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg

Options proposées : étiquettes, recettes, PLV



ÉGALEMENT DISPONIBLE EN CUIT SURGÉLÉ



RECETTE ENERGUS10 SANDWICH

MÉLANGE ENERGUS10 SANDWICH	10,000 kg
LEVURE	0,300 kg
EAU	8,400 L

• PÉTRISSAGE •

Pétrin spirale :

Vitesse lente : 8 min, vitesse rapide : 6 - 10 min

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

Température de la pâte env. 24 - 26 °C

Pointage: 15 min

• MISE EN ŒUVRE •

Poids des pâtons 120 g

Apprêt env. 40 - 50 min

• CUISSON •

20 min max à 200 - 220 °C

Après 2 min de cuisson ouvrir l'oura

Jusqu'à la fin de la cuisson



energus10 CRACKER

• ATOUTS NUTRITIONNELS •

- Faible teneur en sucres
 - Riche en fibres
- Longue conservation
- Riche en protéines

• CONDITIONNEMENT •

Recommandations :
Conditionnés dans des sachets à biscuits transparents ou des pots en plastique avec couvercle.

Une fois emballés les crackers conservent leur fraîcheur et leur goût pendant plusieurs semaines.

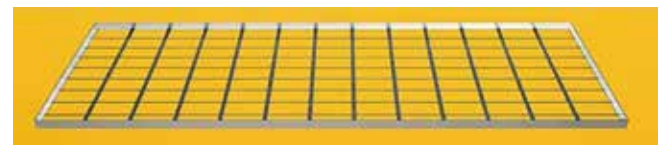
Le Mélange est conditionné en sacs de 15 kg.

Le kit Spray&Bake est composé :

- D'une grille en acier inoxydable
- 5 plaques téflonnées 60x40 cm



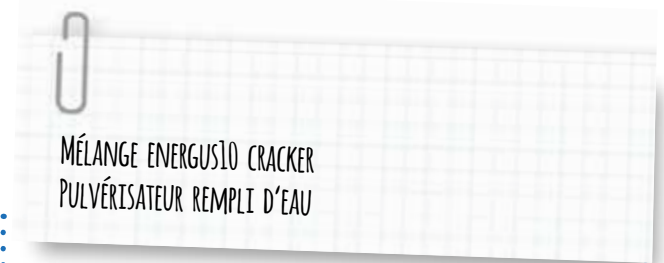
Art. 0039180 G



Grille 60 x 40 cm Spray & Bake acier inoxydable pour fabrication Crackers



RECETTE ENERGUS10 CRACKER



• ÉCONOMIQUE •

1 grille Spray & Bake permet de transformer 250 g de mélange en 250 g de crackers

• MISE EN ŒUVRE •

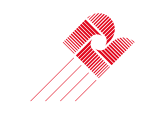
Saupoudrer le mélange, vaporiser de l'eau, cuire, c'est prêt

• CUISSON •

2 min de préparation par grille + 16 min de cuisson

En dehors du four, aucune autre machine n'est utilisée

Casser la plaque de cracker en petits carrés



• PRÉMIXES CONVENTIONNELS •



RIETMANN vous propose une large gamme de bases et de prémixes de 10, 20, 50 ou 100 % d'emploi pour répondre à la demande du marché traditionnel (pain complet, pain de campagne, pain de seigle, pain au maïs, pain aux graines de quinoa, graines de chia, etc.) façonnables en pains, petits pains ou baguettes. Nos mélanges sont composés de farine de blé 100 % française.



Page 9
Sarrasino
NOUVEAUTÉ



Page 10
Quinoette



Page 11
DeliChia



Page 12
Gold Maïs



Page 13
Trappeur



Page 14
Grain Noble



Page 15
Fjord



Page 16
Rustillou



Page 17
L'empereur



Page 18
Jack'son



Page 19
Base
Complet



Page 20
Base
Céréales



Page 21
Trilogie
de Seigle



Page 22
Pain
des Marins



Page 23
Pain de Mie



Page 24
Epeautre et Miel



Page 25
vegan&moi
Le goût du végétal !

SARRASINO

AU BLÉ NOIR

Optez pour l'exceptionnel goût
de notre pain au sarrasin,
sa croûte caramélisée et sa mie légère.

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Farine de blé, farine et gruau de sarrasin, levain de seigle déshydraté, graines de tournesol, sarrasin concassé, sésames et graines de pavot bleu...



• CONDITIONNEMENT •

• Sac de 10 kg
Options proposées : sachets à baguettes,
sachets à pains, PLV

NUTRI-SCORE



RECETTE SARRASINO

RIETMANN SARRASINO	5,000 kg
FARINE DE BLÉ	5,000 kg
EAU	5,600 - 5,800 kg
LEVURE	0,100 - 0,200 kg

• PÉTRISSAGE •

Vitesse lente : environ 4 min
Vitesse rapide : environ 7-8 min bassinage recommandé
Température de la pâte 24 - 26 °C
Pointage 20 à 30 min

• MISE EN ŒUVRE •

Façonnage en baguette ou pavé
Poids des pâtons : 300g pour des baguettes
400g pour des pavés
Apprêt : 60 min direct en chambre à 25 °C
ou en pousse lente à 6-8 °C

• CUISSON •

Enfournement à 240 °C chaleur tombante
Temps de cuisson : 20 min pour des baguettes
35-40 min pour des pavés



QUINOETTE

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.

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Farine de blé origine France, graines de lin, quinoa soufflé, flocons de quinoa, graines de courge, farine de germe de blé, semoule de sarrasin...

• CONDITIONNEMENT •

• Sac de 10 kg
Options proposées : topping semoule (page 25), sachets à baguettes, PLV

Mélange également disponible :
en qualité bio (voir page 38)



• 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.



DISPONIBLE EN PRÉCUIT SURGELÉ
conventionnel et bio (nous consulter)



Farine de blé
100 % française



RECETTE QUINOETTE

MÉLANGE QUINOETTE	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 L

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :

Vitesse lente : 4 min, vitesse rapide : 7 - 9 min

Température de la pâte env. 23 - 26 °C

Pointage (suivant méthode) env. 30 - 60 min

• 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 min de cuisson

DeliChia

MÉLANGE RICHE EN GRAINES (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 •

- Sac de 10 kg
- Options proposées : sachets à baguettes, PLV



Farine de blé
100 % française



RECETTE DELICHIA



MÉLANGE DELICHIA	5,000 kg
FARINE DE BLÉ	5,000 kg
LEVURE (SUIVANT MÉTHODE)	0,120 - 0,300 kg
EAU	6,500 - 6,700 L

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :
Vitesse lente : 4 min, vitesse rapide : 7 - 9 min
Température de la pâte env. 23 - 26 °C
Pointage env. 30 min

• MISE EN ŒUVRE •

Façonnage en baguette.
Suggestion : Tourne à gris
Apprêt suivant méthode

• CUISSON •

Four à sole +/- 240 °C,
Four rotatif : 220 °C
Temps de cuisson : 25 - 27 min
Pour des baguettes



Gold Maïs

• 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

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Farine de blé 100 % française, farine de maïs, graines de tournesol, maïs soufflé...



Mélange également disponible :
en qualité bio (voir page 39)



• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg
- Options proposées : topping (page 27), sachets à pains, PLV



ÉGALEMENT DISPONIBLE EN CUIT SURGELÉ



NUTRI-SCORE



Farine de blé
100 % française



RECETTE GOLD MAÏS

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

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale (suivant matériel) :
Vitesse lente : 3 min, vitesse rapide : 6 - 8 min
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 min



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 piègera vos papilles dans une cascade d'arômes et de plaisir d'un pain d'exception.

Accompagne charcuteries et fromages.



• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg
- Options proposées : sachets à pains, PLV



RECETTE PAIN TRAPPEUR



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

• PÉTRISSAGE •

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

• MISE EN ŒUVRE •

Façonnage en boule.
 Déposer côté clé sur un lit de farine.
 Retourner avant enfournement.

• CUISSON •

Enfourner à 240 °C,
 Chaleur tombante avec buée.
 Pour les pâtons de 600 g cuire environ 45 min.



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.



• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg

Options proposées : sachets à baguettes, PLV

NUTRI-SCORE



Farine de blé
100 % française



RECETTE GRAIN NOBLE

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

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :

Vitesse lente : 4 min, vitesse rapide : 7-9 min

Température de la pâte env. 23 - 26 °C

Pointage (suivant méthode) env. 30 - 60 min

• MISE EN ŒUVRE •

Peser les pâtons (baguette 350 g)

Les préformer et les laisser reposer 10 -15 min

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 min.

Peu de temps avant la fin de la cuisson,

ouvrir l'oura.



FJORD

Une recette riche en céréales (lin, tournesol et sésame, malt d'orge) qui lui donne cette belle couleur brune. Croustillant dehors, moelleux dedans, une symphonie de saveurs. Un pain gourmand et chaleureux.

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Graines de lin, graines de tournesol, farine d'orge malté, sésame, gluten de blé, farine de blé 100 % française, flocons de seigle, levain de seigle, extrait de malt d'orge

• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg
- Options proposées sachet à pain, PLV



RECETTE PAIN FJORD

MÉLANGE FJORD	5,000 kg
FARINE DE BLÉ	5,000 kg
LEVURE (SUIVANT MÉTHODE)	0,150 à 0,300 kg
EAU	6,200 - 6,500 L

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :
 Vitesse lente : 4 min
 Vitesse rapide : 7 min
 Température de la pâte env. 24 - 26 °C
 Pointage : 20 min

• MISE EN ŒUVRE •

Façonnage : méthode habituelle

• CUISSON •

Avec buée et chaleur tombante :
 240 - 220 °C pendant 35 min (pâtons de 400 g)

NUTRI-SCORE



Farine de blé
100 % française



Rustillou

Les arômes et saveurs des grands malts d'été sélectionnés pour leurs grandes qualités.

Une couleur de mie ambrée et rustique unique pour accompagner vos meilleurs repas.

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Farine de blé 100 % française, farine de malt (orge, blé), levain de blé



• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg



NUTRI-SCORE



Farine de blé
100 % française



RECETTE RUSTILLOU

Pour la recette pain de campagne :
suivre les instructions en orange

MÉLANGE RUSTILLOU	10,000 kg
LEVURE	0,080 kg à 0,120 kg / 0,120 - 0,300 kg
EAU	7,800 - 8,000 L / 6,500 - 6,700 L

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :

Vitesse lente : 5 min, vitesse rapide : 8 à 10 mn / 6 à 8 min.

Température de la pâte env. 24 - 26 °C

• POINTAGE •

60 min (Rabat à 30 min) puis
pointage différé en bac 24/48 h

• MISE EN OEUVRE •

Sortir les bacs de pâte du froid et laisser
à température ambiante 30 min puis
donner un rabat et détailler comme souhaité.

Méthode habituelle.

• DIVISION •

En Torsades ou découper des pavés/ et retourner
avant la mise au four.

• CUISSON •

240 °C pendant 40 - 45 min.



L'EMPEREUR

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Farine de seigle, farine d'épeautre, farine d'épeautre complète, levain de seigle, farine de malt (orge, blé), flocons d'épeautre...



• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg



RECETTE L'EMPEREUR

MÉLANGE L'EMPEREUR	10,000 kg
LEVURE	0,100 à 0,250 kg
EAU	7,000 - 7,500 L

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :
Vitesse lente : 10 min
Vitesse rapide : 2 min
Température de la pâte env. 25 - 26 °C
Pointage : 20 min

• MISE EN ŒUVRE •

Peser des boules de 600 g et les façonner en tourne à gris sur couche / bannetons farinés (clé dessous).
Aprêt : Env. 50 min.

• CUISSON •

240 - 220 °C chaleur tombante 40 - 45 min.



Jack'son

PAIN COMPLET AUX CÉRÉALES ET GRAINES

Riche en fibres, minéraux et vitamines.
Le Vollkornbrot original signé Rietmann.
La qualité fraîcheur d'un pain sympathique
à forte personnalité.

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Farine complète de seigle, farine complète de blé, farine complète d'épeautre, farine de blé 100% française, graines de tournesol, graines de lin, graines de courge.



• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg



NUTRI-SCORE



Farine de blé
100 % française



RECETTE JACK'SON

MÉLANGE JACK'SON	10,000 kg
LEVURE	0,160 kg
EAU (ENVIRON)	6,800 - 7,200 L

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :

Vitesse lente : 10 min, vitesse rapide : 7 min

Température de la pâte env. 28 - 30 °C

Temps de repos : 20 min

Poids des pâtons : 600 g

• FACULTATIF •

Tremper le dessus des pâtons dans un mélange de graines pour le décor (Graines de courge, flocons de pomme de terre, sésame, graines de lin jaune, graines de lin brun, semoule de maïs) disponible sur demande
Disposer les pâtons dans un moule rectangulaire (275 mm x 100 mm x 95 mm).
Laisser fermenter 45 - 60 mn.

• CUISSON •

Enfourner à 240 °C puis descendre à 200 °C

Pendant 55 à 60 min

Après la cuisson, retirer tout de suite les pains des moules et les laisser refroidir.



BASE COMPLET

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Son de blé, farine de blé complète, farine de malt (orge, blé)...

• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg



POUR LE TREMPAGE

BASE COMPLET	0,500 kg
EAU	0,250 L

• TREMPAGE •

Temps de trempage conseillé : 30 min à 3 h

• UTILISATION •

Pâte à pain fraîche : 7,600 kg
 Trempage base pain complet 10 % : 0,750 kg

• MISE EN ŒUVRE •

Mélange à spirale : vitesse lente 3 min / vitesse rapide 2 min
 Température de la pâte : 24 - 26 °C
 Pointage : 15 - 20 min

• CUISSON •

230 °C avec buée



RECETTE BASE COMPLET

BASE COMPLET	1,000 kg
FARINE DE BLÉ OU COMPLÈTE	9,000 kg
EAU	6,000 - 6,200 L
LEVURE (SUIVANT MÉTHODE)	0,150 - 0,300 kg
SEL	0,180 kg

• PÉTRISSAGE •

Idéalement appliquer un trempage :
 Base complet + Quantité totale d'eau pendant 20 min
 Vitesse lente : 4 min
 Vitesse rapide : 7 min
 Température de la pâte env. 24 - 25 °C
 Pointage : 20 min

• MISE EN ŒUVRE •

Méthode habituelle, lamage avant
 pousse avec topping base complet possible

• CUISSON •

Cuisson chaleur tombante :
 240 - 220 °C pendant 35 min (pâtons de 400 g)



BASE CÉRÉALES TOASTÉES

Cette base aux céréales toastées vous permettra de réaliser toutes sortes de pains aux saveurs raffinées mais également des pâtes à pizza et viennoiseries.

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Farine de blé 100% française, sésame grillé, graines de lin, graines de tournesol, graines de pavot, gluten de blé, flocons de blé malté, millet...

• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg



POUR LE TREMPAGE

BASE CÉRÉALES TOASTÉES	1,000 kg
EAU	0,500 L

• TREMPAGE •

Temps de trempage conseillé : 30 min à 3 h

• UTILISATION •

Pâte à pain fraîche : 8,000 kg
Trempage base céréales : 1,500 kg

• MISE EN OEUVRE •

Mélange à spirale : vitesse lente 1 min / vitesse rapide 2 min
Température de la pâte : 24 - 26 °C
Pointage : 15 - 20 min

• CUISSON •

220 °C avec buée



Farine de blé
100 % française



RECETTE BASE CÉRÉALES TOASTÉES

BASE CÉRÉALES TOASTÉES	2,000 kg
FARINE DE BLÉ	8,000 kg
EAU	6,300 - 6,500 L
SEL	0,180 - 0,200 kg
LEVURE	0,100 - 0,200 kg

• CONSEIL •

Dans la cuve, faire tremper les céréales toastées dans la quantité totale d'eau.
Peser les autres ingrédients par-dessus ainsi le temps de préparation est optimisé pour l'amélioration qualité.

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :
Vitesse lente : 5 min
Vitesse rapide : 7 - 9 min
Température de la pâte env. 24 - 26 °C
Pointage : 20 min
(ou pointage différé en bac 24/48 h en chambre froide)

• CUISSON •

240 °C avec buée

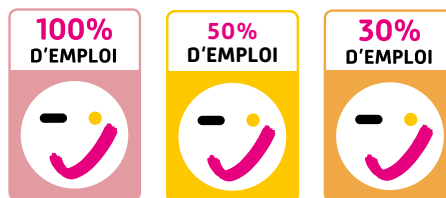
Trilogie de seigle

• 3 EN 1 •

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

• CONDITIONNEMENT •

• Sac de 10 kg



NUTRI-SCORE



RECETTE VÉRITABLE PAIN DE SEIGLE

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

• PÉTRISSAGE •

Pétrin spirale :
10 min en vitesse lente + 2 min 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 min à 26 - 28 °C

• CUISSON •

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



Pain des Marins

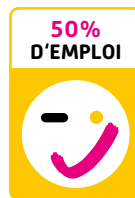
Ce pain est une invitation au voyage gustatif.
Composé de farines ancestrales pour une subtile
évasion marine quotidienne.

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

farine de blé 100 % française, farine de seigle,
farine d'épeautre, farine de malt (orge) ...

• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg
- Sachets à pains



NUTRI-SCORE



Farine de blé
100 % française



RECETTE PAIN DES MARINS

MÉLANGE PAIN DES MARINS	5,000 kg
FARINE DE BLÉ	5,000 kg
EAU	7,500 - 8,300 L
SEL DE GUÉRANDE	0,200 kg
LEVURE (SUIVANT MÉTHODE)	0,150 - 0,180 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :

vitesse lente 5 min avec 75 % de l'eau

vitesse rapide 2 min

Finaliser en bassinant avec l'eau restante

Température de pâte 24 - 26 ° C

Pointage 2 heures avec rabat à mi-temps

• MISE EN ŒUVRE •

Pains longs ou pains de 500 – 600 g,

la fermentation dirigée ou pointage différé sont
recommandés afin de favoriser la qualité gustative.

Apprêt : environ 60 à 90 min (passage au froid avant
enfournement idéal)

• CUISSON •

240 ° - 220 ° C, buée normale et cuisson

chaleur tombante env. 45 – 50 min

pour des pains de 600 g.



Pain de mie

Qualité, rapidité, légèreté, facilité d'emploi, conservation, flexibilité.



RECETTE PAIN DE MIE

PAIN DE MIE 50	5,000 Kg
FARINE DE BLÉ	5,000 Kg
EAU	env. 5,200 L
LEVURE (SUIVANT MÉTHODE)	0,300 - 0,400 kg



RECETTE PAIN BURGER

RIETMANN PAIN DE MIE 50	5,000 Kg
FARINE DE BLÉ	5,000 Kg
EAU	env. 5,400 L
LEVURE	0,300 Kg
SUCRE	0,800 kg

• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg

• MISE EN ŒUVRE •

Température de pâte 20 - 22 ° C
 Pointage 10 min
 Méthode habituelle
 Apprêt 45 - 60 min

• CUISSON •

Cuisson Four à sole 220 ° C environ 30 min
 pour un pain de 400 g



NUTRI-SCORE



Farine de blé
100 % française



Épeautre et Miel

Laissez-vous séduire par la richesse de l'épeautre fusionné à la douceur du miel. Les arômes et saveurs des grands malts d'été sélectionnés pour leurs qualités supérieures. Confectionner un pain à la mie ambrée unique, pour offrir à vos clients une explosion de saveurs en bouche.

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Farine d'épeautre, graines de tournesol, concassé de lupin, sésame, flocons d'épeautre concassés, farine de malt, extrait de malt d'orge...

• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg



NUTRI-SCORE



RECETTE ÉPEAUTRE ET MIEL

MÉLANGE ÉPEAUTRE ET MIEL	10,000 Kg
EAU	7,000 - 7,200 L
LEVURE	0,150 - 0,300 Kg

• PÉTRISSAGE •

Vitesse lente : 6 min

Vitesse rapide : 5-7 min

Température de pâte 25 - 26 ° C

Pointage : 20 min

• MISE EN ŒUVRE •

Façonnage : méthode habituelle

Apprêt : 60-75 min suivant levure ou pointage différé

• CUISSON •

240 ° - 220 ° C, chaleur tombante



• TOPPING & DÉCOR •

energus10

Mélange de graines de tournesol,
graines de sésame et graines de lin jaune
Utilisé pour le décor du pain

Art.0060007



Sac de 5 kg



QUINOETTE

Semoule de blé dur de type moyenne
Utilisée pour le décor de la baguette quinoa



• TOPPING & DÉCOR •

Gold Maïs

Mélange maïs soufflé et graines de tournesol
Utilisé pour le décor du pain au maïs

Art.033332



Sac de 25 kg

Art. 033332-C



Sac de 5 kg



Art. 0060008-2



Sac de 5 kg



• AMÉLIORANTS •

Depuis 1967 Rietmann développe des solutions de panification sur mesure pour tous les processus de fabrication (artisanal ou industriel) et adaptées aux corrections produits souhaitées.

Art.0062014

Art. 0062013

R I E T M A N N

PANELIS

Améliorant
ultra haute
performance !

**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.



**Nos améliorants sont proposés en qualité conventionnelle et bio.
N'hésitez pas à nous consulter.**

• COMPOSITION •

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

• EMPLOI •

Dosage en % sur la farine mise en oeuvre

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

• CONDITIONNEMENT •

• Sac de 10 kg

R I E T M A N N
IMPACT!
Améliorant ultra haute performance !

3 en 1



Améliorant ultra haute performance pour pains courants, pains spéciaux et viennoiseries.

Disponible en version sans palme

Art.0062036

• EMPLOI •

Dosage en % sur la farine mise en oeuvre
0,5 à 1 de 24 à 72 H

• CONDITIONNEMENT •

• Sac de 25 Kg





• MIXES PÂTISSERIES •



Page 29
Délibrownie
NOUVEAUTÉ



Page 32
Speedy Top



Page 30
Muffin Choco
NOUVEAUTÉ



Page 33
Cheese Cake



Page 31
Moelleux
pain
d'épices



Page 34
Fourrage
Noisette

• MIXES VIENNOISERIES •



Page 35
Déli
Brioche



Page 36
Délibeignet



Délibrownie

Pour des brownies au goût intense en cacao en un rien de temps sans compromettre la qualité et la rentabilité. Variété d'application et longue conservation.

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Farine de blé, cacao en poudre à teneur réduite en matière grasse, chocolat en poudre, sucre...



• CONDITIONNEMENT •

• Sac de 5 kg



RECETTE DÉLIBROWNIE



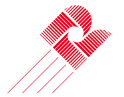
RIETMANN DÉLIBROWNIE	1,000 kg
OEUFS	0,400 kg
HUILE	0,400 kg
EAU	0,120 kg
NOISETTES/NOIX DE PÉCAN	0,100 kg
PÉPITES DE CHOCOLAT	0,100 kg
TOTAL	2,120 kg

• PÉTRISSAGE •

Temps de mélange : 3 min vitesse lente avec le batteur plat

• CUISSON •

Cuisson 180 °C
Temps de cuisson : environ 25 min



MUFFIN CHOCO

Développement optimal, souplesse d'application et qualité garantie pour des muffins chocolats délicieusement moelleux.

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Amidon de blé, cacao en poudre à teneur réduite en matière grasse, graisse de coco en poudre, sel...



• CONDITIONNEMENT •

• Sac de 10 kg



RECETTE MUFFIN CHOCO

MIX MUFFIN CHOCO	1,000 kg
OEUFS	0,360 kg
HUILE	0,350 kg
EAU	0,220 kg

• PÉTRISSAGE •

Temps de mélange : 3 min vitesse lente et 2 min vitesse moyenne avec le batteur plat

• CUISSON •

Cuisson 180 °C
Temps de cuisson : environ 25 min

NUTRI-SCORE



MOELLEUX PAIN D'ÉPICES

*Un seul mélange pour
une multitude de recettes*



• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 5 kg

NUTRI-SCORE



RECETTE 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

• PÉTRISSAGE •

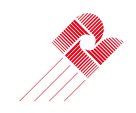
Mélanger les ingrédients :
5 min en vitesse lente 1 à 2 min
En vitesse moyenne.

• MISE EN ŒUVRE •

Beurrer les moules et laisser figer
Graisser une seconde fois à l'aide
de graisse de démoulage.
Verser la masse dans le moule (env. mi hauteur)

• CUISSON •

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



SPEEDY TOP

Préparation pour cake, muffins, gateaux moelleux et fondants

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Sucre, farine de blé 100 % française, amidon de blé, oeuf en poudre, lactosérum protéiné, blanc d'oeuf en poudre, poudre à lever...



• CONDITIONNEMENT •

• Sac de 10 kg



RECETTE SPEEDY TOP

RIETMANN SPEEDY TOP	1,000 kg
HUILE VÉGÉTALE	0,450 kg
EAU ENVRION	0,450 L

• MISE EN ŒUVRE •

Mélangez tous les ingrédients pendant 3 - 4 min
Vitesse moyenne au batteur mélangeur
à l'aide de la feuille ou du fouet
Ajoutez les fruits et / ou aromatisez à souhait
et dosez dans les moules selon méthode habituelle

• CUISSON •

Four ventilé: 160 - 170 °C
Four à sole: 170 - 180 °C

Temps de cuisson :
cake : 35 - 45 min suivant poids
muffins : 20 - 25 min
cuisson : oura ouvert.



CHEESECAKE

Préparation pour la réalisation de cheesecake crémeux et de tartes au fromage raffinées.

- Qualité des ingrédients
- Flexibilité
- Rentabilité



• CONDITIONNEMENT •

- Seau de 10 kg



RECETTE ÉCO



MÉLANGE CHEESECAKE	1,000 kg
FROMAGE BLANC	2,400 kg
EAU / LAIT	1,300 L
OEUF ENTIER	0,500 kg
HUILE	0,125 L



RECETTE BASIC

MÉLANGE CHEESECAKE	1,000 kg
FROMAGE BLANC	2,400 kg
LAIT	0,700 L
CRÈME	0,750 L
OEUF ENTIER	0,500 kg



RECETTE GOURMET

MÉLANGE CHEESECAKE	1,000 kg
FROMAGE BLANC	2,400 kg
CRÈME	1,400 L
OEUF ENTIER	0,500 kg

• MISE EN ŒUVRE •

Base: Pâte brisée d'épaisseur 3,5 mm
Mélanger 3 min avec un grand fouet

• CUISSON •

Cuisson : 135°-140°C four ventilé
170°-160°C four à sole
Temps de cuisson : Four à sole env. 40 – 50 min



Fourrage Noisette

Préparation pour confection de garniture
noisette pour viennoiseries.



• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg



RECETTE FOURRAGE NOISETTE

FOURRAGE NOISETTE
EAU

1,000 kg
0,750 kg



Deli Brioche

Mélange pour fabrication de brioche beurre

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Farine de blé, beurre, sucre, sel...



• CONDITIONNEMENT •

• Sac de 25 kg



NUTRI-SCORE



RECETTE DELI BRIOCHE

MÉLANGE DÉLIBRIOCHE	10,000 kg
ŒUFS	2,500 L
EAU	2,500 L
LEVURE (SUIVANT MÉTHODE)	0,500 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :
 Vitesse lente : 5 min
 Vitesse rapide : 12 - 15 min
 Température de la pâte env. 25 - 26 °C

• MISE EN ŒUVRE •

Façonnage: méthode habituelle.

• CUISSON •

Four rotatif 145 °C pendant 35 min (brioche de 400 g)
 Four à sole 170 °C



DÉLIBEIGNET

Confectionnez de délicieux beignets, grâce à notre mélange à haute tolérance. Succombez à notre moelleuse gourmandise.



• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg



Farine de blé
100 % française



RECETTE DÉLIBEIGNET

MÉLANGE DÉLIBEIGNETS	5,000 kg
FARINE	5,000 kg
OEUF ENTIER	1,500 kg
EAU	3,100 - 3,200 L
LEVURE (SUIVANT MÉTHODE)	0,500 kg

• MISE EN ŒUVRE •

Pétrissage spirale : vitesse lente 5 min
vitesse rapide 12-15 min
Température de la pâte: 25-26°C
Méthode : habituelle

• CUISSON •

Cuisson : 180 ° C en friture



• PRÉMIXES 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.



Page 38
Baguette
Quinoa Bio



Page 41
Pavé aux graines
Bio



Page 39
GoldMais Bio



Page 42
Autres produits
de la gamme
pains



Page 40
Triticum Bio



BAGUETTE QUINOA



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.

• CONDITIONNEMENT •

Sac de 10 kg



• 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.



DISPONIBLE EN PRÉCUIT SURGELÉ



Farine de blé
100 % française



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 L

• PÉTRISSAGE •

Pétrin à spirale :

Vitesse lente : 5 min, vitesse rapide : 7 min

Température de la pâte env. 25 - 27 °C

Pointage : 30 min

• 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 min pour des baguettes



Gold Maïs



• 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.

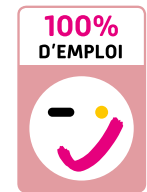
• CONDITIONNEMENT •

Sac mix 10 kg Sac topping 5 kg



• TOPPING MAÏS BIO •

Maïs extrudé + graines de tournesol



Disponible en

Art.0060074



RECETTE GOLD MAÏS BIO

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

• PÉTRISSAGE •

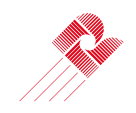
Pétrin à spirale (suivant matériel) :
Vitesse lente : 5 min, vitesse rapide : 7 min
Jusqu'à décollement
Pointage : 30 min

• 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.



• CONDITIONNEMENT •

Sac de 10 kg

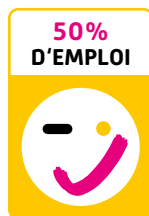


• COMPOSANTS PRINCIPAUX •

- 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.



NUTRI-SCORE



RECETTE TRITIKUM PETIT ÉPEAUTRE BIO

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

• PÉTRISSAGE •

Env. 8 min vitesse lente - 4 min vitesse rapide

• TEMPÉRATURE DE LA PÂTE •

24 - 26 °C

• REPOS •

30 - 45 min

• POIDS DU PATON •

Suivant produit souhaité

• FERMENTATION •

50 - 60 min

• CUISSON •

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



BIO PAVÉ AUX GRAINES

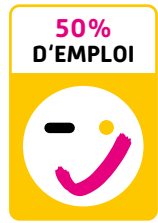


• COMPOSANTS PRINCIPAUX •

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

• CONDITIONNEMENT •

Sac de 10 kg



RECETTE PAVÉ AUX GRAINES BIO

PAVÉ AUX GRAINES BIO	5,000 kg
FARINE DE BLÉ BIO	5,000 kg
LEVURE (BIO)	0,200 kg
EAU	6,200 - 6,500 L

• PÉTRISSAGE •

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

• TEMPÉRATURE DE LA PÂTE •

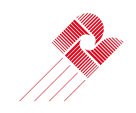
25 °C - 27 °C

• 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





Autres produits de la gamme



[Nous consulter](#)



Art.0138010

prima
well SANS GLUTEN

Mélange sans gluten, levure incluse, pour pains blancs, petits pains et pains burgers.

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Amidon (tapioca, pomme de terre, maïs),
farine de riz, farine de soja



• SANS GLUTEN & SANS BLÉ •



• CONDITIONNEMENT •

• Sac de 10 kg

Sachets à pain et PLV en option



RECETTE PRIMAWELL SANS GLUTEN

MÉLANGE PRIMAWELL SANS GLUTEN	10,000 kg
EAU	8,300 L

Mélange tous les ingrédients
au mélangeur à l'aide de la feuille :

- 3 min en vitesse lente
- 1 min en vitesse rapide

• MISE EN OEUVRE •

Garnir les moules : 0,450 kg

• CUISSON •

Étuve : 30 °C - 35 °C pendant 30 min
Four rotatif : 190 °C
Four à sole : 170 °C
Cuisson : 40 - 45 min



• SANS GLUTEN & SANS BLÉ •

Art.0070001

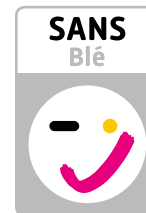
RIETMANN
Zen

Mélange minutieux : sans blé, sans gluten, sans lactose, bio, vegan, avec graines de courges pour la fabrication d'excellents pains avec des saveurs noisette et céréales.



• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg



RECETTE PAIN ZEN

MÉLANGE POUR PAIN ZEN AUX GRAINES	1,000 kg
SEL	0,020 kg
LEVURE	0,030 kg
EAU (ENVIRON 40°C)	0,750 kg

Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide de la feuille :

- 3 min en vitesse lente
- 2 - 3 min en vitesse rapide

• APPRÊT •
15 - 20 min

• CUISSON •

Temps de cuisson : 50 - 60 min
Température de cuisson :
220 °C chaleur tombante 200 °C



Carbo Chef

CHARBON VÉGÉTAL POUR PRODUITS DE BOULANGERIE FINE ET PÂTISSERIES

CARBO CHEF est produit à partir de combustion de coques de noix de coco. Après carbonisation et concassage jusqu'à l'obtention d'une poudre, une autre étape est nécessaire : l'activation. Elle consiste à soumettre le charbon à l'action de la vapeur d'eau entre 700-1100° C. Ce procédé permet le développement d'un réseau de pores plus nombreux et plus petits. Ainsi, plus le charbon va développer de pores ou cavités, plus celui-ci va être efficace : on parle alors de capacité d'adsorption. On la mesure en m²/g. Celle du **CARBO CHEF** est de 2000 m²/g.

Les grandes propriétés purifiantes et digestives du charbon sont connues depuis l'antiquité. Mais ces propriétés sont fonction de la qualité du charbon utilisé. **CARBO CHEF** est une poudre de qualité supérieure, qui combine à la fois un aspect visuel recherché à une efficacité remarquable de par sa qualité d'adsorption. Il peut être utilisé en diminuant les doses par rapport à un autre charbon ayant une capacité d'adsorption moindre.

• **CONDITIONNEMENT** •

Pot de 0,300 kg

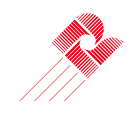


EMPLOIS

EMPLOI :
1 à 3% SUR MASSE/PÂTE SOIT 10G /KG.

PRODUITS DE BOULANGERIE FINE ET PÂTISSERIE

Cookies, gâteaux, muffins, beignets, biscuits, biscottes, macarons, tartes, scones, cornets, gaufrettes, crêpes, pancakes, pains d'épice, éclairs, croissants.



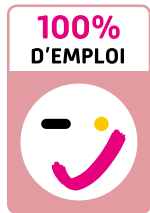
vegan&moi

Le goût du végétal !

Substitut 100 % végétal pour une expérience gustative, savoureuse, faible en graisses, sans cholestérol, riche en fibres et protéines.

• PRINCIPAUX INGRÉDIENTS •

Mélange de protéines (49 %) (protéines de pois texturées, protéines de pois), semoule de riz extrudée, semoule de maïs, farine de graines de tournesol...



RECETTE DE BASE

MÉLANGE	vegan&moi Le goût du végétal !	1,000 kg
EAU		2,000 L

• MISE EN ŒUVRE •

Mélanger délicatement.

Laisser gonfler au réfrigérateur 30 min
Former vos burger, boulettes, hachis, etc...

• CUISSON •

Dorer à feu moyen 3 à 4 min de chaque côté



Art.0020038

Pure

Neutre en goût et de couleur claire, on peut ajouter ses propres épices pour fabriquer diverses sortes de saucisses à griller, masses à farcir et produits de substitution, comme par exemple des nuggets.

• CONDITIONNEMENT PURE •

- Seau de 4 kg



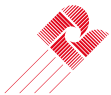
Art.0020031

Aromatic

Assaisonné et prêt à l'emploi, il suffit de le mélanger avec de l'eau. Pour de nombreux plats, comme par exemples les galettes de hamburger, les boulettes de viande, la bolognaise, les lasagnes... En ajoutant divers ingrédients, épices, herbes, on peut personnaliser sa propre recette pour une touche personnelle.

• CONDITIONNEMENT AROMATIC •

- Seau de 4 kg







Fabriqué par :
Theodor Rietmann GmbH
Grostrowstraße 1
D-66740 SAARLOUIS

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

www.rietmann.de

Distribué par :
Rietmann France SAS
3, rue de l'industrie
67320 F-THAL-DRULINGEN

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

www.rietmann.fr



Farine de blé
100 % française

