

Rex Synergie



“le bien-être
commence par
une bonne santé”


IREKS



Le meilleur de la nature et le meilleur pour le corps dans 'un' pain!

L'épeautre dans sa forme originelle, comme composant principal du pain Synergie, stimule votre énergie et satisfait de manière optimale votre sentiment de satiété. En combinaison avec les graines et grains sélectionnés méticuleusement, il vous procure une dose supplémentaire d'énergie.



Rex Synergie

Mélange 100 % prêt à l'emploi pour
un pain de marque SYNERGIE

Avertissement: De par la composition spéciale, l'utilisateur est responsable de la mise en œuvre correcte de la recette.

Dosage: 100 %

Recette:

REX SYNERGIE	25.000 g
Levure	500 g
Eau	14.000 g

Attention: NE PAS AJOUTER DE SEL!

Mode d'emploi:

Pétrissage 1 ^{ère} vitesse (spirale)	10 min.
Pétrissage 2 ^{ème} vitesse (spirale)	3 min.
Température de la pâte	26 à 27 °C
Repos	10 min.
Peser	680 g
Façonner et décorer avec	DECOSYN

Apprêt	45 à 50 min.
Enfourner température descendante avec peu de vapeur	220 °C
Temps de cuisson	40 min.



Ressentez vitalité et confort de l'intérieur!

Une composition des plus saines

L'épeautre contient des acides gras et des acides aminés essentiels, deux éléments importants pour un repas équilibré. Sa structure lui confère une teneur en minéraux et vitamines supérieure à celle des autres céréales. Il contient plus de cuivre, de zinc, de fer, de magnésium et de phosphore. L'épeautre a, en plus, l'avantage d'être particulièrement facile à digérer. Vous pouvez dès lors utiliser toute votre énergie à réaliser vos rêves.

Nous avons consciemment choisi d'agrémenter ce pain de graines salutaires:

- *Les graines de potiron* sont une source de fibres et de protéines. En outre, elles contiennent des vitamines du groupe B qui stimulent l'énergie dans votre corps et de la vitamine E qui est très utile au bon fonctionnement du cœur et de la circulation sanguine. Les graines de potiron sont aussi riches en minéraux indispensables tels que le fer, le zinc, le magnésium, le phosphore, le cuivre et le potassium.
- *Les graines de tournesol* sont riches en fibres et en acides gras insaturés. L'apport énergétique des graines de tournesol décortiquées est très élevé.
- *Les graines de lin* ont un effet bénéfique sur le métabolisme.

Du sel iodé a été ajouté au pain à la place du sel traditionnel car la Belgique est le pays européen ayant le plus faible taux en iode. L'iode joue un rôle très important dans le bon fonctionnement des cellules de notre corps.

Vous avez la garantie qu'aucun colorant ou matière grasse superflue n'a été ajouté.



02.12 | 3000 | 6210774 B (F)


IREKS

N.V. IREKS BELGIUM S.A.
Europalaan 66
1932 Zaventem
BELGIE | BELGIQUE
Tel.: +32 2 7672029
Fax: +32 2 7682600
info@ireks.be
www.ireks.be