

# CHAPELURE BLANCHE

<b>Présentation</b>	<b>Définition</b>	Produit obtenu par broyage de pain sans aut dominante est blanchâtre et il y a un aspect quelques grains marrons.	
	<b>Origine</b>	France	
	<b>Dénomination légale</b>	Chapelure blanche	
	<b>Process</b>	Broyage	
	<b>Composition</b>	Farine de <u>blé</u> , levure, sel	
	<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité	
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	<b>Critères d'analyses</b>	<b>Moyenne/Tolérance</b>	
	Humidité		12% max
<b>Microbiologie</b>	Il n'existe pas de réglementation applicable concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.		
<b>Contaminants</b>	<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur	
	<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur	
	<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur	
	<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation 2003 et leurs modifications.	
	<b>Allergènes</b>	Gluten	
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière		

# CHAPELURE BLANCHE

**Valeurs  
nutritionnelles**

<b>Energie</b>	1412 kJ / 333 kcal	<b>dont sucres</b>	1,3g
<b>Matières grasses</b>	1,2g	<b>Fibres</b>	2g
<b>dont saturés</b>	0,2g	<b>Protéines</b>	9,5g
<b>Glucides</b>	70g	<b>Sel</b>	0,79g

Valeurs données sur la base d'une analyse fournisseur (pour 100 g de produit sec)

**Applications**

La chapelure blanche est utilisée pour paner la viande, le poisson,... ou pour gratiner des plats. Elle peut également servir à farcir des légumes ou des viandes .  
 Panure: tremper l'aliment dans de l'œuf battu puis le rouler dans la chapelure  
 Gratinage: saupoudrer le plat de chapelure  
 Farces: mélanger 2 à 3 cuillères à soupe de chapelure dans 500g de farce  
 Après cuisson: couleur dorée avec des granulations blanches, texture granuleuse en bouche et croustillante.



## WHITE BREADCRUMBS

Page 1/2

<b>Presentation</b>	<b>Definition</b>	Product obtained by bread crushing without colour product of granular aspect with some	
	<b>Origin</b>	France	
	<b>Legal naming</b>	White Breadcrumbs	
	<b>Process</b>	Crushing	
	<b>Ingredients</b>	Wheat flour, yeast, salt	
	<b>Storage</b>	24 months in a cool, dry place	
<b>Physico-chemical characteristics</b>	<b>Analysis</b>	<b>Average/Allowance</b>	
	Moisture	12% max	
<b>Microbiology</b>	There are no regulations concerning the microbiological requirements of this product.		
<b>Contamination</b>	<b>Pesticides</b>	According to legislation in place	
	<b>Heavy metals</b>	According to legislation in place	
	<b>Mycotoxins</b>	According to legislation in place	
	<b>GMO</b>	Absence of GMO in compliance with the regulations of 1830 / 2003 and their modifications.	
	<b>Allergens</b>	Gluten	
	<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the delivered product.	

## WHITE BREADCRUMBS

Page 2/2

**Nutritional values**

<b>Energy</b>	1412 kJ / 333 kcal	<b>of which sugar</b>	1,3g
<b>Fat</b>	1,2g	<b>Fibers</b>	2g
<b>of which saturates</b>	0,2g	<b>Proteins</b>	9,5g
<b>Carbohydrates</b>	70g	<b>Salt</b>	0,79g

Values given on the basis of a supplier analysis (for 100 g of dry product)

**Application**

White breadcrumbs are used for meat and fish coating...It can also be used for cooking "au gratin" or for stuffing vegetables or meats

Breadcrumbs: dip the meat in a beaten egg and roll the meat in the breadcrumbs

Au gratin: sprinkle breadcrumbs on the dish

Stuffing: mix 2 or 3 spoons of breadcrumbs in the stuffing

After cooking: golden brown with some white granulations, grainy and crispy texture.

