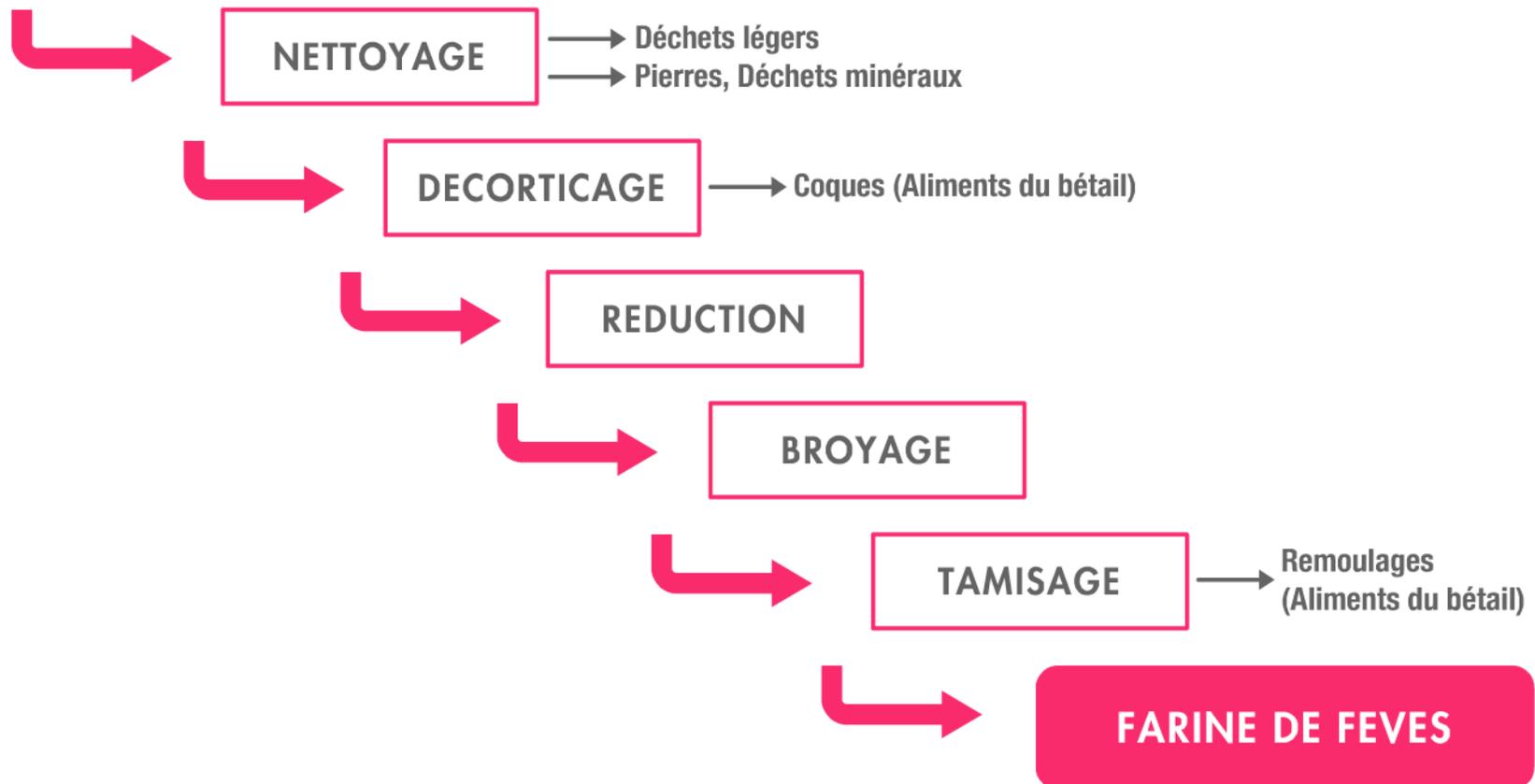


FEVES OU FEVEROLLES



Par son action oxydante sur le gluten, grâce à une enzyme, la lipoxygénase, elle:

- améliore la machinabilité,
- améliore l'aptitude de la pâte à supporter les opérations manuelles ou mécaniques de division, boulage, façonnage,
 - améliore la tolérance de la pâte,
- agit sur la couleur de la pâte et de la mie.

Par son taux élevé en protéines solubles et en sucre, elle:

- régularise la fermentation.