

## TOUT L'UNIVERS STÉA® EN QUELQUES CLICS !

Distributeurs de la gamme  
Recettes Stéa® sucrées et salées  
Astuces cuisine et ingrédients sans gluten  
Nouvelles tendances culinaires

Retrouvez toute la gourmandise  
de l'univers Stéa® sur le site :  
[www.stea-sans-gluten.com](http://www.stea-sans-gluten.com)



Flashez ce code  
avec votre  
smartphone

et accédez au  
site web de  
l'univers Stéa®



## 4 RÉFÉRENCES GOURMANDES À DÉCOUVRIR



BAGUETTE



COMPLET



NATURE



GRAINES

### CONDITIONNEMENTS

sachet de 1 kg  
seau de 3 kg (uniquement pour Stéa® Nature)  
sac de 25 kg



## LES VALEURS STÉA®

### Le Goût en plus :

Les experts boulangers de notre centre de panification ont mis tout leur savoir-faire au service de vos papilles en imaginant une gamme de mixes pour pains, baguettes et pâtisseries sans gluten aux saveurs authentiques. Une réponse gourmande aux attentes des consommateurs allergiques au blé, intolérants (maladie cœliaque) ou hypersensibles au gluten ainsi qu'à tous les adeptes du régime alimentaire sans gluten!

### Qualité et Sérénité :

Nous apportons une attention toute particulière à la sélection de nos matières premières afin de vous proposer des mixes de haute qualité, garantis sans gluten, sans palme et sans lactose.

### Remboursement :

Nos préparations sans gluten entrent dans la classification des Listes des Produits et Prestations Remboursables (LPPR) de l'assurance maladie. La gamme des mixes Stéa® sans gluten est donc partiellement remboursable dans le cadre d'une maladie cœliaque reconnue.

Les produits Stéa® sans gluten  
sont sous licence auprès de  
l'Association Française Des Intolérants Au Gluten.  
15, rue d'Hauteville 75010 PARIS - Tél. 01 56 08 08 22.  
Ils sont régulièrement contrôlés  
et conviennent aux personnes cœliaques.



## UNE GAMME COMPLÈTE DE MIXES SANS GLUTEN

pour les professionnels et les particuliers

Apposez votre tampon ici



Vous souhaitez en savoir plus ? Contactez-nous !

MILLBÄKER s.a.s - Zone Industrielle La Fonderie  
10700 TORCY LE PETIT - FRANCE  
ingredient@millbaker.com - www.millbaker.com

## DÉCOUVREZ LA GAMME STÉA® SANS GLUTEN



MIXES SANS GLUTEN  
POUR PAINS, BAGUETTES  
ET PÂTISSERIES



AFDIAG  
www.afdiag.fr



Une gamme complète 100 % Plaisir  
pour les professionnels et les particuliers !



[www.stea-sans-gluten.com](http://www.stea-sans-gluten.com)

Stéa®  
Le goût en plus

## Baguette

Mix spécial  
Baguettes & Petits pains

Nouveau !

BAGUETTE STÉA®  
SOURCE DE FIBRES\*

Analyse nutritionnelle pour 100 g de Baguette Stéa®

Energie	1169 kJ / 277 kcal
Graisses	4,7 g
dont acides gras saturés	0,43 g
Glucides	53,1 g
dont sucres totaux	2,5 g
Fibres	3,1 g
Protéines	4,1 g
Sel	1,31 g



### Le Goût en plus :

Des saveurs gourmandes,  
proches de celles de la baguette traditionnelle.  
Une mie alvéolée, souple et fondante en bouche.  
Une croûte colorée, finement croustillante !

Le Mix Stéa® Baguette séduit par l'authenticité de ses saveurs et sa simplicité d'utilisation. Retrouvez le plaisir de pétrir et façonner votre pain à la main !  
(mix également adapté à une mise en œuvre au robot, à la machine à pain, et au batteur pour les professionnels)

Stéa®  
Le goût en plus

## Complet au Riz Brun

Mix spécial Pain Complet

PAIN STÉA® COMPLET  
SOURCE DE FIBRES\*

Analyse nutritionnelle pour 100 g de Pain Stéa® Complet

Energie	958 kJ / 227 kcal
Graisses	4,7 g
dont acides gras saturés	0,86 g
Glucides	40,1 g
dont sucres totaux	1,6 g
Fibres	5,0 g
Protéines	3,7 g
Sel	1,09 g

### Le Goût en plus :

Une mie gourmande couleur caramel.  
Des saveurs délicates, subtilement sucrées,  
rappelant celles de la noisette.

Le Mix Stéa® Complet Riz Brun réunit dans sa composition de la farine de riz, du son et du germe de riz, apportant ainsi une large gamme de nutriments essentiels.  
Il représente un véritable concentré de vitalité en vous apportant ce que la nature a de meilleur.

Stéa®  
Le goût en plus

## Nature

Mix spécial  
Pain & Pâtisseries

Analyse nutritionnelle pour 100 g de Pain Stéa® Nature

Energie	921 kJ / 227 kcal
Graisses	1,5 g
Glucides	47,2 g
Fibres	2,4 g
Protéines	2,7 g
Sel	1,2 g

### Le Goût en plus :

Des saveurs douces et équilibrées adaptées à de multiples applications culinaires et pâtisseries !

Le Mix Stéa® Nature se distingue par la variété des produits qu'il permet d'élaborer. Pains de mie, madeleines, crêpes, cookies ou encore pâtes brisées, laissez-vous guider par nos recettes.  
Avec ses saveurs neutres Stéa® Nature se prête également à des applications salées.

Stéa®  
Le goût en plus

## Graines

Mix spécial  
Pain aux Graines croquantes

PAIN STÉA® GRAINES  
RICHE EN FIBRES\*

Analyse nutritionnelle pour 100 g de Pain Stéa® Graines

Energie	974 kJ / 232 kcal
Graisses	6,6 g
Glucides	34,1 g
Fibres	9,0 g
Protéines	4,5 g
Sel	1,2 g

### Le Goût en plus :

Une mie moelleuse, craquante et croquante avec son cocktail 5 graines ;  
tournesol, lin, millet, sésame et quinoa.

Le Mix Stéa® Graines est destiné à l'élaboration d'un pain savoureux, riche en fibres.  
Ses saveurs végétales et son croquant en bouche en font le partenaire idéal de tous les gourmands, sans gluten mais avec du goût !