SOLUTION GLOBALE DE CRÉATION D'UNITÉS DE PRODUCTION

### Pâte à tartiner







# Pâte l'artiner A L'ARACHIDE

## Pâte à tartiner

Les pâtes à tartiner sont de consistance pâteuse ou sirupeuse, selon le type elles sont sucrées ou salées, généralement conditionnées en pot ou tube.

Les deux principales pâtes à tartiner sont :

- · Pâte à tartiner salée à base d'arachide
- · Pâte à tartiner sucrée à base de chocolat

#### PÂTE À TARTINER D'ARACHIDE

**Les lignes simples et robustes** sont particulièrement étudiées pour une utilisation proche des lieux de production.

Les arachides entières sont nettoyées, torréfiées puis broyées après refroidissement. L'ensemble est broyé et après adjonction d'huile et de sel, le mélange est conditionné.

### PÂTE À TARTINER CHOCOLATÉE

Le procédé est semblable au précédent, **avec adjonction de sucre**.

Le sucre broyé est envoyé dans le mélangeur / mixeur. L'ensemble est ensuite broyé dans un broyeur final avant d'être transféré vers la machine de conditionnement.



> CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL

(C) +33 (0)2 32 09 00 32

contact@sia-agro.fr

SIÈGE SOCIAL: PLACE DES ANCIENS COMBATTANTS D'INDOCHINE | 27400 LOUVIERS