Farine seigle Panflor 1 kg

Qualité boulangerie. Farine de SEIGLE suisse.

Numéro d'article 89160

Caractéristiques du produit
farine de seigle

Farine de SEIGLE (100 % CH). Idéal pour les pains au goût prononcé. La farine de SEIGLE a une teneur élevée en sels minéraux et en fibres. Idéale pour le levain ou pour mélanger avec d'autres farines.
RGM Type 1200.
La recette du délicieux pain au SEIGLE des Grisons se trouve sous Documents et au dos de l'emballage.

Spécifications produit
Documents
Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2024