



Roggenmehl Panflor 1 kg



Bäckereiqualität. Mehl aus Schweizer ROGGEN.

Artikelnummer 89160

Produktmerkmale

Roggenmehl

ROGGENmehl (100 % CH). Ideal für Brote mit kräftigem Geschmack. ROGGENmehl hat einen hohen Anteil an Mineral- und Balasstoffen. Ideal für Sauerteig oder zum Mischen mit anderen Mehlen. RGM Typ 1200.

Rezept für feines Bündner ROGGENbrot ist unter Dokumente und auf der Rückseite der Packung zu finden.

Produktspezifikationen

Dokumente

Fragen zum Produkt (0)

1 Bild