



## Farine Mix Typ Pane Maggia 2,5kg



**Panflor. Qualité boulangerie. Mélange prêt l'emploi à base 100% de BLE suisse, de levain séché et de farine d'orge grillée.**

Pour les céréales, nous misons sur la production 100% suisse.

Numéro d'article 32864

Caractéristiques du produit  
Backfertigmischung

Le Pane Maggia aromatique est un pain très apprécié, originaire du Tessin. Il se caractérise par une hydratation élevée et une croûte sombre et croustillante. Le savoureux mélange prêt à l'emploi de BLE suisse, de levain séché et de farine d'orge grillée contient également de la levure. À part l'eau, il n'est pas nécessaire d'ajouter quoi que ce soit au mélange. Un paquet de 2,5 kg de mélange prêt à l'emploi pour pain Maggia produit environ 3,3 kg de pain.

La recette du délicieux pain Maggia se trouve sous Documents et au dos de l'emballage.

Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2026