



## Farine bise épeautre pur 1 kg



**Panflor. Qualité boulangerie. Farine issue à 100% de céréales panifiables suisses.**

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

Numéro d'article 110906

Caractéristiques du produit

UrDinkel-Ruchmehl

La farine de blé complète à l'épeautre Panflor, 100 % suisse, séduit par son goût intense et aromatique et elle est idéale pour la fabrication du pain.

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

Pour plus d'informations et de délicieuses recettes à base de farine d'épeautre, rendez-vous sur [www.urdinkel.ch](http://www.urdinkel.ch)

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2026