



Farine d'épeautre claire 1 kg



Panflor. Qualité boulangerie. Farine de 100% céréales suisses.

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

Numéro d'article 05194

Caractéristiques du produit

Farine d'épeautre

La farine PurÉPEAUTRE claire (100 % CH) convient parfaitement à la confection de pains savoureux et digestes ainsi qu'à de nombreux autres produits de boulangerie et plats raffinés. Les céréales d'ÉPEAUTRE étaient déjà cultivées en Suisse au début de l'âge du bronze. Le PurÉPEAUTRE doux est digeste et possède une teneur élevée en glucides complexes, en acides gras insaturés (oméga 3, oméga 6, oméga 9) et en précieuses fibres alimentaires. L'indice glycémique (Glyx) est de 35, une valeur basse qui indique que la céréale basique PurÉPEAUTRE ne se transforme que lentement en sucre dans le corps et contribue ainsi à un taux de glycémie plus équilibré. La farine PurÉPEAUTRE est une excellente source de protéines, elle est très digeste et convient donc également aux enfants, mais les sportifs de haut niveau misent également sur la farine saine et au goût délicieux de PurÉPEAUTRE. UDM type 720.

IP-SUISSE.

La recette du délicieux tresses 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

Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)

1 Image