Farine mi-blanche Panflor 5 kg

Qualité boulangerie. Farine de BLÉ suisse.

Numéro d'article 89111

Caractéristiques du produit
Halbweissmehl (Weizen)

Farine mi-blanche de BLÉ (100 % CH). FdB type 720.
Cette farine a un degré de mouture moyen et contient plus de particules de coque et de minéraux que la farine blanche. Cette farine de BLE convient pour les pains mixtes et les types de pain plus clairs. Elle est également idéale pour être mélangée à d'autres farines.
La recette du délicieux pain se trouve sous Documents et au dos de l'emballage.

Spécifications produit
Documents
Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2025