



Farine seigle Panflor 1 kg



Qualité boulangerie. Farine 100% de SEIGLE suisse.

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

Numéro d'article 89160

Caractéristiques du produit
Roggenmehl

Farine de SEIGLE (100 % CH). Idéal pour les pains au goût prononcé. La farine de SEIGLE a une teneur élevée en sels minéraux et en fibres. Idéale pour le levain ou pour mélanger avec d'autres farines.

RGM Type 1200.

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

Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2026