

Farine Mix bûcheron 2,5 kg

Landi



1 Image

© Landi 2026

Panflor. Qualité boulangerie. Mélange prêt l'emploi. 100 % de céréales panifiables suisses.

Numéro d'article 89221

Caractéristiques du produit
Fertigbackmischung

La farine mi-blanche de FROMENT (100% CH) est mélangée à du levain de SEIGLE, qui donne à ce pain rustique une note gustative très caractéristique. La farine de SEIGLE (100 % CH), les flocons d'AVOINE, les graines de tournesol, les graines de SÉSAME et le tourteau de SOJA complètent à merveille ce pain. Outre 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 Pain des bûcherons donne environ 3,4 kg de pain.

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

Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)