



Farine Mix bûcheron 2,5 kg



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

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

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)

1 Image

© Landi 2026