



Farine bise Panflor 1 kg



Qualité boulangerie. Farine de BLÉ suisse.

Numéro d'article 82259

Caractéristiques du produit
Ruchmehl (Weizen)

Farine bise de FROMENT (100 % CH). FdB type 1200.

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