



Farine épeautre claire 1 kg



Panflor. Qualité boulangerie. Farine de céréales suisses..

Numéro d'article 95386

Caractéristiques du produit

La farine Panflor d'EPEAUTRE est de 100 % CH. DM type 720.

L'EPEAUTRE est considéré comme une céréale primitive saine. Sa teneur élevée en protéines, vitamines, acides gras insaturés, sels minéraux et fibres alimentaires contribue à une alimentation saine. La farine d'EPEAUTRE est idéale pour les pains et les pâtisseries riches en vitamines et en fibres. La farine d'EPEAUTRE est également idéale pour la fabrication de pâtes ou pour être mélangée à d'autres farines. IP Suisse.

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

Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)

1 Image