Farine d'épeautre av. broy. 1 kg

1 Image

Panflor. Qualité boulangerie. Farine de céréales suisses.

Numéro d'article 89180

Caractéristiques du produit
Farine d'épeautre

PurEPEAUTRE à l'ancienne avec grains égrugés convient parfaitement à la confection de pains savoureux, goûteux et digestes. La farine est composée à 75% de farine PurEPEAUTRE (100% CH) et à 25% d'EPEAUTRE égrugé (100% CH). La céréale EPEAUTRE était déjà cultivée en Suisse au début de l'âge du bronze. Le PurEPEAUTRE doux est digeste et possède une teneur élevée en glucides complexes, en acides gras insaturés (oméga 3, oméga 6, oméga 9) et en précieuses fibres alimentaires. L'indice glycémique (Glyx) est de 35, une valeur basse qui indique que la céréale ancestrale ne se transforme que lentement en sucre dans le corps et contribue ainsi à un taux de glycémie plus équilibré. La farine PurEPEAUTRE est une excellente source de protéines, elle est très digeste et convient donc bien aux enfants, mais les sportifs de haut niveau misent également sur la farine PurEPEAUTRE, saine et au goût agréable. UDM Type 1200. IP Suisse.

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

Spécifications produit
Documents
Questions sur le produit (0)

© Landi 2024