



Halbweissmehl Panflor 5 kg

7.70



Bäckereiqualität. Mehl aus Schweizer WEIZEN.

Artikelnummer 89111

Produktmerkmale
Halbweissmehl (Weizen)

Halbweissmehl aus WEIZEN (100 % CH), WZM Typ 720.

Das Mehl hat einen mittleren Ausmahlungsgrad und enthält mehr Schalentteile und Mineralstoffe als Weissmehl. Dieses WEIZENmehl ist geeignet für Mischbrote und hellere Brottypen. Ideal ist es auch zum Mischen mit anderen Mehlen.

Unser Rezept für feines Brot ist unter Dokumente und auf der Rückseite der Packung zu finden.

Produktspezifikationen

Dokumente

Fragen zum Produkt (0)

1 Bild

© Landi 2024