



Farine d'épeautre compl. 1 kg



Panflor. Qualité boulangerie. Farine de céréales suisses.

Numéro d'article 05184

Caractéristiques du produit
farine d'épeautre

La farine complète PurEPEAUTRE (100 % CH) convient parfaitement à la confection de pains salés, savoureux et digestes, ainsi qu'à de nombreux autres produits de boulangerie et plats délicieux. Les céréales d'EPEAUTRE étaient déjà cultivées en Suisse au début de l'âge du bronze. L'EPEAUTRE originel 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 également aux enfants, mais les sportifs de haut niveau misent également sur la farine complète PurEPEAUTRE, saine et au goût délicieux. UDM Type 1900. IP Suisse.

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

Pour plus d'informations et de délicieuses recettes à base de farine d'épeautre, rendez-vous sur www.urdinkel.ch

Spécifications produit
Documents
Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2025