



## Farine fleur Panflor 5 kg

7.95



**Qualité boulangerie. Mélange prêt l'emploi de BLÉ suisse.**

Numéro d'article 89101

Caractéristiques du produit  
farine blanche (froment)

Farine blanche de BLÉ (100 % CH). FdB type 500.

Cette farine à faible taux de mouture possède d'excellentes propriétés boulangères et convient pour toutes les sortes de pains blancs, pour la confection de gâteaux, de produits de pâtisserie et de nombreux autres délices. Elle peut également être mélangée à d'autres farines ou utilisée pour la fabrication de pâtes. Au dos de l'emballage et sous Documents, vous trouverez notre recette pour un pain digeste.

Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2024