



Farine Mix pain meunier 2,5 kg



Qualité boulangerie. Mélange prêt l'emploi de céréales suisses.

Numéro d'article 95502

Caractéristiques du produit
Mélange prêt

La farine d'EPEAUTRE et la farine mi-blanche (100 % CH) sont plus digestes et garantissent une valeur nutritive élevée. Le mélange contient du levain de SEIGLE séché. Le pain meunier est savoureux et reste frais longtemps. Outre l'eau, il n'est pas nécessaire d'ajouter quoi que ce soit au mélange. Un paquet de 2,5 kg de mélange prêt à l'emploi pour pain meunier donne environ 3,3 kg de ce pain très digeste.

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

Spécifications produit
Documents
Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2024