



Farine Mix baguette 2,5 kg



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

Numéro d'article 85089

Caractéristiques du produit

Mélange prêt

Le mélange pour parisette ou baguette est composé de farine blanche de BLÉ (100 % CH). Il convient donc à tous les pains et pâtisseries à base de farine blanche. Il ne faut rien ajouter d'autre au mélange que de l'eau. Un paquet de mélange prêt à l'emploi Pain parisien de 2,5 kg g permet d'obtenir environ 3,5 kg de pain blanc ou de baguette typique.

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

Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2024