



JESSICA vous informe

FARINES BIO Moulues sur meule de pierre



Qualité :

- T80 : farine de blé aussi appelée farine bise ou semi-complète, riche en minéraux, vitamines et fibres, le meilleur équilibre entre apport nutritionnel, régulation du transit et préservation de la paroi intestinale.
- T110 : farine de blé aussi appelée farine complète, riche en minéraux, vitamines et fibres, elle est donc le meilleur vecteur pour faciliter le transit intestinal.
- Grand épeautre : riche en protéine, magnésium, zinc, fer et cuivre, ses protéines contiennent les 8 acides aminés essentiels dont le corps a besoin.

Provenance : sud ouest amiénois

Comment me déguster :

- Principalement pour faire du pain, mais aussi des pâtisseries.



Retrouvez-moi sur facebook : aucasierbrayon et sur notre site internet www.aucasierbrayon.fr
Vous souhaitez nous contacter : jessica@aucasierbrayon.fr