

NOS FARINES - PÂTISSERIE, VIENNOISERIE, TRAITEUR

PÂTISSIÈRE BLANCHE

Farine de blé T55



LES + PRODUITS

Farine de blé multi-usages pour la pâtisserie et le traiteur :

- Idéale pour les produits nécessitant peu de force et les pâtes peu pétries : génoises, cakes, pâtes jaunes et à foncer, pâte à choux...
- Hors pâtes levées et feuilletées.

NOS FARINES - PÂTISSERIE, VIENNOISERIE, TRAITEUR

PÂTISSIÈRE BLANCHE

Farine de blé T55

Ingrédient

Farine de **blé** T55

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1421
Énergie (kcal)	335
Matières grasses (g)	1,1
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	69,0
dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	4,0
Protéines (g)	10,3
Sel (g)	0