BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.ch

GRANDPAILLOU 50 (PAIN DU BERGER)

PRÉSENTATION

Mélange de panification pour la confection du pain Grandpaillou (pain du berger) français et de petits pains. Contient entre autres du son de froment, du sarrasin, des graines de lin et du sésame. Ajouter uniquement de l'eau et de la levure. Pas de façonnage – couper uniquement la pâte en morceaux ou diviser à la presse.

CATÉGORIE

Mélanges de farines, Mélanges de panification