

LES FARINES DE LA FERME DE L'ESCAILLE

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">✓ BLANCHE DE FROMENT (pain blanc) Farine blanche de froment ⇒ convient pour toutes pâtisseries ✓ FINE FLEUR (pain légèrement blond) Farine de froment et de seigle ⇒ farine utilisée pour tartes, quiches, pizza ✓ BISE DE FROMENT (pain bis) Farine de froment blutée à 80% ⇒ la classique des farines de meule ✓ PAIN AU LEVAIN (pain bis) Farine de froment et seigle + levain déshydraté de seigle ⇒ belle mie, léger goût de levain ✓ COMPLETE DE FROMENT (pain gris, complet) Farine de froment 100 % complète, moulue fine ⇒ riche en fibre ✓ FORET NOIRE (pain foncé) Farine de froment, de seigle et d'épeautre + 6 graines + malt naturel ⇒ pain idéal pour accompagner le fromage ✓ PAIN DU TYROL (pain noir) Farine de froment et de tournesol + malt naturel ⇒ typique ✓ PAIN FERMIER (pain demi-gris) Farine de froment, d'épeautre et de seigle, blutée à 85% ⇒ pour son goût et votre santé | <ul style="list-style-type: none">✓ BOUQUET (pain demi-gris avec graines) Farine de froment, d'épeautre et de seigle avec des graines de sésame, de pavot, de lin et de tournesol ⇒ pain le plus savoureux ✓ INTEGRALE (pain gris complet) Farine complète de froment, d'épeautre et de seigle avec 25 % de flocons + malt naturel ⇒ avec des morceaux de froment ✓ 13 GRAINES (pain bis avec graines) Farine bise de froment, d'épeautre et de seigle, d'orge, d'avoine, de maïs et de sarrasin avec des graines de sésame, pavot, lin, tournesol, soja, potiron ⇒ un pain familial original ✓ PAIN DI SPIAT (pain bis) Farine d'épeautre, flocons d'épeautre ⇒ toute la saveur de l'épeautre ✓ EPEAUTRE (pain demi-gris) Farine d'épeautre blutée à 85% ⇒ à utiliser seule ou en mélange ✓ EPEAUTRE BLANCHE (pain blanc) Farine blanche d'épeautre ⇒ c'est la santé ✓ SEIGLE (pain gris complet) Farine de seigle 100% complète ⇒ à utiliser seule ou en mélange ✓ SARRASIN (crêpe bretonne ou liégeoise) Fleur de blé noir ⇒ beaucoup de goût |
|--|---|