

FARINE - LES PAINS DE CARACTÈRE

FARINE DE SARRASIN

Farine de sarrasin



LES + PRODUITS

Apporte un caractère rustique à vos pains

- Produits au goût et à la mie typés
- Céréale ancienne

Sarrasin 100% Français

Peut s'utiliser seule ou en mélange pour réaliser des pains et pas seulement des galettes

ASTUCES

Idéal pour réaliser les célèbres galettes bretonnes.

FARINE DE SARRASIN

Farine de sarrasin

Ingrédients

Farine de sarrasin ou farine de blé noir.

Présence éventuelle de gluten

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

| | |
|------------------------------|--------|
| Énergie (kJ) | 1470 |
| Énergie (kcal) | 348 |
| Matières grasses (g) | 2,2 |
| dont acides gras saturés (g) | 0,3 |
| Glucides (g) | 68,0 |
| dont sucres (g) | 0,5 |
| Fibres alimentaires (g) | 4,2 |
| Protéines (g) | 11,0 |
| Sel (g) | < 0,01 |