



MEILLEUR PRODUIT BIO 2026



Farine de blé blanche T70

Issue d'un procédé traditionnel de mouture sur meules de pierre, pour préserver un maximum de nutriments, fibres et arômes. Cette technique limite l'échauffement du grain. Labellisée bio et équitable, cette farine garantit une production respectueuse de l'environnement et des producteurs français. Elle est idéale pour préparer des pains rustiques savoureux, ainsi que des pâtes à tarte au goût authentique. Moins adaptée aux pâtes levées aériennes comme les génoises ou biscuits, elle apporte néanmoins une texture gourmande et un goût plus prononcé à vos recettes.

FABRIQUÉ EN FRANCE



Libellé	Orig.	Certif.	Code awrt.	Poids net	PCB	Tva	PU ht (€)	Code EAN
Farine de blé blanche T70 meule de pierre bio équitable en France	France	AB	FARBLEBLC01	1 kg	10	5.5	1.89	3 547430 020169

