



Pain Intégral Montignac

Pain de Belledonne

Pain Intégral Montignac (tranché) Longue Conservation: 50 jours

Prix: 7.72 €



Le véritable pain Montignac moulé a été obtenu en conjuguant plusieurs facteurs essentiels :

- Des farines de blé naturellement riches en fibres
- Une mouture rustique aboutissant à la production d'une grosse granulométrie
- L'adjonction de farine de seigle intégrale
- Un cycle de fermentation particulièrement lent

poids : 1kg

La date limite d'utilisation optimale à 50 jours vous permet de profiter encore plus de votre Pain Integral !

[Information du Vendeur](#)