



Farine Fluide – Belle France

Description

C'est quoi de la farine fluide ?

Comme son nom l'indique, la **farine fluide** est particulièrement facile à travailler car elle fait beaucoup moins de grumeaux que la **farine** classique. On peut s'en servir pour de nombreux usages : C'**est** la **farine** idéale pour toutes les pâtes liquides telles que la pâte à crêpes, à gaufres ou à beignets.

Fine et pure, idéale pour les crêpes, les gaufres et les sauces.



La farine Fluide est idéale pour toutes vos préparations liquides.

Elle se mélange plus facilement qu'une farine de blé classique, pour des recettes garanties sans grumeaux.

date créée

23 avril 2021

Auteur

ikasougou