

Pain d'épices bio Châtaigne 100g

Pain d'épices à la Châtaigne Saveur d'Ardèche en Cévennes

Ingrédients : Miel de châtaignier*, Farine de **blé petit épeautre** * Sucre de canne*, Farine de châtaigne*, Semoule de châtaigne*,

Sirop de châtaigne*, Caramel* (Sucre de canne*) Huile essentielle d'orange*. *Biologique

Additif: Bicarbonate de soduim E500 (ii) (32% de châtaigne)

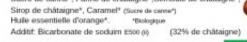


Fabrication Maison BELVAL Sallefermouze 07460 BANNE www.miel-bio.biz





Ingrécients : Miel de châtaignier*, Farine de blé petit épeautre *
Sucre de canne*, Farine de châtaigne*, Semoule de châtaigne*,
Sirop de châtaigne*, Caramel* (Sucre de canne*)
Hulle ossentielle (foranne* "Biologique







Pain d'épices bio à la châtaigne de 100g environ. Bpûk $\mathfrak E$ Pas noté

Poser une question sur ce produit

Degrédipents duMpeddétchâtaignier*, Farine de blé petit épeautre *, Sucre de canne*, Farine de châtaigne*, Semoule de châtaigne*, Sirop de châtaigne*, Caramel* (Sucre de canne*) Huile essentielle d'orange*. *Biologique Additif: Bicarbonate de sodium E500 (ii) (32% de châtaigne)

Pain d'épices bio au miel de châtaignier. Produit avec de la farine de châtaignes produites par un paysan en cévennes ardéchoises. Très agréable au petit déjeuner avec un peu de beurre, ou pour le gouter.