



FLOCONS DE QUINOA

Vos desserts et vos céréales chaudes instantanées du matin pourraient ne plus être les mêmes si vous adoptez les flocons de quinoa. Leur texture est plus onctueuse et leur goût, moins prononcé que ceux des flocons d'avoine. Vous pouvez également prendre plaisir à marier les deux types de flocons pour préparer vos croustades, biscuits, muffins et barres granola maison.