

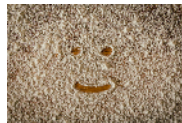
22 BEST WHEAT FLOUR

SUBSTITUTE FOR BAKING



- 1) ALMOND FLOUR
- 2) AMARANTH FLOUR
- 3) ARROWROOT FLOUR

- 4) BANANA FLOUR
- 5) BARLEY FLOUR
- 6) BLACK BEAN FLOUR



- 7) BROWN RICE FLOUR
- 8) BUCKWHEAT FLOUR
- 9) CASSAVA FLOUR
- 10) CHIA FLOUR
- 11) CHICKPEA FLOUR
- 12) COCONUT FLOUR
- 13) COFFEE FLOUR
- 14) CORNFLOUR
- 15) HEMP FLOUR

- 16) LUPIN FLOUR
- 17) MILLET FLOUR
- 18) OAT FLOUR
- 19) POTATO FLOUR
- 20) POTATO STARCH FLOUR
- 21) RYE FLOUR
- 22) TAPIOCA FLOUR

