

MIX DE FAINA FARA GLUTEN PENTRU ALUATURI DOSPITE - 1 kg. Produs vegan, fara: gluten, lapte, ou, soia, orez, porumb. Fara zahar adaugat (contine doar zaharuri prezente in mod natural), fara conservanti. Ingrediente: amestec de faina fara gluten (faina de mei, faina de quinoa), amidon de tapioca, faina de patlagina. **Declaratie nutritionala** (valori medii pt. 100 g produs): val. energetica 1488 kJ/ 352 kcal; grasime 2.6 g din care acizi grasi saturati 0.6 g; glucide 69 g din care zaharuri <0.5 g; fibre 7.2 g; proteine 9.1 g; sare 0.02 g. Utilizare: faina este potrivita pentru produsele de panificatie dospite cu ajutorul drojdiei. Continutul pachetului este suficient pentru prepararea a 5 portii de aluat de 390 g sau 3 aluaturi impletite de 626 g, pe baza retetei indicate. **Reteta de baza pentru aluat dulce impletit (cu adaos de grasime):** 300 g mix de faina (+7 g pentru modelare), 300 g apa calduta, 50 g unt de cocos, 2.5 g sare (optional), 2.5 g zahar din flori de cocos, 75 g eritritol, un plic de drojdie pudra (7g) . Se amesteca ingredientele cu ajutorul unui mixer de bucatarie, pe nivelul 1 si apoi se lasa aluatul la dospit timp de 45 min; compozitia se imparte in 3 parti egale si se ruleaza in forma de cilindru. Se impletesc cele trei bucati astfel rulate si se asaza intr-o forma de 12x25 cm, tapetata cu hartie de copt. Se mai lasa la dospit inca 15 minute. Aluatul se coace in cuptorul preincalzit la 210 °C, timp de 40 min., apoi inca 20 min la 180 °C. **Reteta de baza pentru aluat dulce impletit (fara adaos de grasime):** 200 g amestec faina, 200 g apa calduta, 2,5 g zahar din flori de cocos (optional), 50 g eritritol, 1 plic de drojdie pudra (7g). Se amesteca ingredientele cu ajutorul unui mixer de bucatarie, pe nivelul 1 si apoi se lasa aluatul la dospit timp de 60 min; compozitia se imparte in 3 parti egale si se ruleaza in forma de cilindru. Se impletesc cele trei bucati astfel rulate si se mai lasa la dospit inca 10 minute. Aluatul se coace in cuptorul preincalzit la 210 °C, timp de 10 min., apoi inca 30 min la 180 °C. Produsul poate contine urme de: **nuci, mustar si susan.** A se consuma de preferinta inainte de/lot: vezi pe ambalaj. A se pastra la loc uscat si racoros. Produs de NATURTRADE HUNGARY KFT. Distribuitor: Naterra Star SRL, Str. Sub Cetate, nr. 9A, Floresti, Cluj, office@naterra.ro.