

MIX DE FAINA FARA GLUTEN PENTRU PAINE STANDARD - 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, amestec de fibre (faina de patlagina, faina de fibre de bambus, fibra de mere). **Declaratie nutritionala** (valori medii pt. 100 g produs): val. energetica 1470 kJ/ 348 kcal; grasime 2.6 g din care acizi grasi saturati 0.5 g; glucide 67 g din care zaharuri <0.5 g; fibre 9.6 g; proteine 8.9 g; sare 0.02 g. Utilizare: faina este potrivita pentru produsele de patiserie cu adaos de drojdie. Continutul pachetului este suficient pentru prepararea a 4 paini de aprox. 425 g, conform retetei indicate pe pachet. **Reteta de baza pentru paine standard:** 250 g mix de faina, 3.5 g drojdie pudra, 1 g zahar de cocos, 5 g sare, 300 ml apa calduta (minim 40 °C). Se amesteca ingredientele si se framanta bine. Aluatul astfel obtinut se lasa la dospit, intr-un loc ferit, timp de 60 min. Se modeleaza o paine lunga, apoi se acopera cu folie alimentara si se mai lasa la dospit inca 20 min. Se cresteaza suprafata painii in 3-5 locuri. Coaceti painea la cuptorul preincalzit la 190 °C, timp de 60 min. Lasati painea sa se raceasca pe un gratar de bucatarie. A se consuma de preferinta inainte de/lot: vezi pe ambalaj. A se pastra la loc uscat si racoros. Produsul poate contine urme de: **nuci, mustar si susan.** Produs de NATURTRADE HUNGARY KFT. Distribuitor: Naterra Star SRL, Str. Sub Cetate, nr. 9A, Floresti, Cluj, office@naterra.ro.