

BAUCKHOF ECO - Mix universal de fainuri Fara Gluten, 800g

Mix de faina fara gluten si fara lactoza ideal pentru paine si preparate de patiserie. Atentie: La coacerea produselor de patiserie fara gluten se recomanda utilizarea ambelor functii de coacere (sus si jos). Reteta aluat de paine si chifle.

Ingrediente: 400 g faina mix universal, 1 pachet drojdie uscata, 1 lingurita zahar, 1 lingurita rasa sare, 50 g margarina, 1 ou, 325ml apa. Mod de preparare paine: se amesteca drojdia cu zaharul, margarina, oul si apa, amestecați cu un mixer manual pana omogenizati. Adaugati in ploaie mixul de faina si apoi cu carligul de aluat mixati timp de 5 minute pentru a forma un aluat fin. Se pune aluatul într-o tava unsa de 25 cm. Se netezeste partea de sus cu apa, apoi se unge cu ulei, se acopera si se lasa la crescut la loc caldut 20 de minute. Coacem la 180°C pentru aproximativ 50 de minute. Mod de preparare chifle: Se portioneaza aluatul cu o lingura umeda intr-o tava de briose bine unsa cu ulei si se lasa 20 de minute la dospit. Se coace la 200°C timp de 20-30 minute. Aluatul este suficient pentru 12 chifle.

Ingrediente: amidon de porumb*, faina integrala de orez*, faina integrala mei*, agent de îngroșare: gumă guar*. *Ingrediente provenite din agricultura ecologica. Poate contine urme de soia, susan si nuci.

Valori nutritionale/100g: Valoare energetica 1466 Kj/345 kcal; Grasimi (g) 0,5 Din care acizi grasi saturati (g) 0,1; Glucide (g) 82 din care zaharuri (g) 0,2; Fibre (g) 3,1; Proteine (g) 1,8; Sare (g) 0,01. A se pastra la loc uscat si racoros. A se consuma, de preferinta, inainte de: vezi pe pachet. Producator: Bauck GmbH & Co. KG, Duhrenweitz 4, 29571 Rosche, Germania. Distribuitor: Nutrivita SRL, Bdul Eroilor nr. 4, Voluntari, Ilfov, Romania. Tel: 0728.399.545; www.nutrivita.ro; contact@nutrivita.ro. Distribuitor certificat de Ecocert RO-ECO-007.