

## **BAUCKHOF ECO - Faina integrala de mei brun Fara Gluten, 425g**

Ideala pentru prepararea in casa a hranei bebelusilor, copiilor sau a batranilor. Se poate consuma rehidratat cu apa, lapte sau lapte vegetal. Singura sau in amestec cu faina din diverse cereale, se foloseste la prepararea prajiturilor, biscuitilor, painii sau clatitelor. Fara coloranti si conservanti. Reteta pentru mic dejun mei brun (1 portie): 2 linguri de faina de mei brun se amesteca cu 2 linguri de apa si se lasa la frigider peste noapte la umflat. Dimineata poate fi amestecat cu 1 mar ras, 2 linguri de stafide, 1 lingura de seminte de floarea soarelui si 150g de iaurt natur, etc. Reteta Biscuiti din mei (50-60 biscuiti): 125g de unt moale se amesteca cu 125g de miere,  $\frac{1}{2}$  lingurita de vanilie (sau esenta),  $\frac{1}{2}$  lingurita de scortisoara, un praf de sare se mixeaza energetic pana devin o spuma. Apoi se adauga 250g de faina de mei brun, amestecand pana la obtinerea unui aluat omogen. Pe o tava tapetata cu hartie de copt se aseaza aluatul cu lingura sau aparatul de spritat, la distanta de cca 2cm. Se da tava la cuptorul preincalzit la  $175^{\circ}\text{C}$  timp de 12-15 min.

**Ingrediente:** faina integrala de mei brun\*. \*Ingredienti provenite din agricultura ecologica. Poate contine urme de lupin, nuci, soia si susan.

**Valori nutritionale/100g:** Energetica 1491Kj/353 kcal; Grasimi (g) 3,6 Din care acizi grasi saturati (g) 0,8; Glucide (g) 64 din care zaharuri (g) 1,3; Fibre alimentare (g) 13,0; Proteine (g) 9,6; Sare (g) 0,01. A se consuma, de preferinta, inainte de: vezi spatele pachetului. A se pastra la loc uscat si racoros.

Producator: Bauck GmbH & Co. KG, Duhenweitz 4, 29571 Rosche, Germania.

Distribuitor: Nutrivita SRL, Bdul Eroilor nr. 4, Voluntari, Ilfov, Romania. Tel: 0728.399.545, [www.nutrivita.ro](http://www.nutrivita.ro); [contact@nutrivita.ro](mailto:contact@nutrivita.ro). Distribuitor certificat de Ecocert RO-ECO-007.