

Nogluten bakmengeling plus 1kg - 0447839

ref. **5589**cnk **0447839**

Productbeschrijving

Glutenvrije bakmengeling
Verrijkt met ijzer en vitamine B-complex

Kenmerken

Glutenvrij

Ingrediënten

Glutenvrij TARWEzetmeel, magere MELKpoeder, suiker, stabilisatoren (guargom E412, hydroxypropylmethylcellulose E464), rijsmiddelen (glucono-delta-lacton E575, natriumbicarbonaat E500), zout, mineraal (ijzerpoeder), vitamines (thiamine, riboflavine, niacine, B6, foliumzuur).

Land van oorsprong: Zweden

Microbiologische criteria

Totale kiemgetal: < 10 000 kve/g
Enterobacteriaceae: < 50 kve/g
Gisten en schimmels: < 100 kve/g
Salmonella: afwezig in 50g

Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen
Maximale houdbaarheid: 24 maanden

Bewaarcondities

Bewaartemperatuur : 15 - 25°C
Droog bewaren

Dosering

500g meel - 50g vetstof - 7g gedroogde gist of 25g verse gist - 4 dl water op kamertemperatuur - 1 snuifje zout

Bereidingswijze

GLUTENVRIJ BROOD

Nogluten, de zachte vetstof, de gist (verse gist eerst oplossen in een weinig lauw water), het water en het zout in een beslagkom doen.

Met een handmixer voorzien van een goede garde (dus geen deeghaak) in de laagste stand mixen tot er geen klonters meer in voorkomen.

De bakvorm (handvorm) met inhoud 1l, invetten en vullen met het deeg.

Het deeg afdekken met een warme vochtige handdoek en gedurende 30 min. laten rijzen op een warme plaats.

Bak het deeg 30 min. bij 220 graden in een voorverwarmde oven.

Na het bakken het brood uit het bakblik halen en op een rooster laten uitdampen. (eventueel bestrijken met warm water)

Datum laatste wijziging

17/02/2023

Deze informatie is ingevuld op basis van inlichtingen ons verstrekt door de leverancier en dit zonder enige verbintenis en onder alle voorbehoud.




sec.verp/laag 12

sec.verp/pallet 72

lagen/pallet 6

EAN verkoopseenheid



Nogluten bakmengeling plus 1kg - 0447839

Nutritionele analyse

| | /100 g | /0 | %RI |
|-------------------------|--------|----|-----|
| Energie kJ | 1478 | | |
| Energie kcal | 348 | | |
| Vetten (g) | 0,4 | | |
| Verzadigde vetzuren (g) | <0,4 | | |
| Koolhydraten (g) | 81 | | |
| Suikers (g) | 10 | | |
| Vezels (g) | 1,6 | | |
| Eiwitten (g) | 4,3 | | |
| Zout (g) | 1,4 | | |
| Ijzer (mg) | 6,5 | | 46% |
| Thiamine (B1) (mg) | 0,4 | | 36% |
| Riboflavine (B2) (mg) | 0,4 | | 29% |
| Niacine (B3) (mg) | 4 | | 25% |
| Vitamine B6 (mg) | 0,35 | | 25% |
| Foliumzuur (B11) (µg) | 40 | | 25% |

Nogluten bakmengeling plus 1kg - 0447839

Allergenen

| | Aanwezig | Afwezig | Sporen | Onbekend |
|--|----------|---------|--------|----------|
| Glutenbevattende granen en afgeleiden | | | | |
| Tarwe | x | | | |
| Rogge | | x | | |
| Gerst | | x | | |
| Haver | | x | | |
| Spelt | | x | | |
| Schaaldieren en afgeleiden | | x | | |
| Eieren en afgeleiden | | x | | |
| Vis en afgeleiden | | x | | |
| Aardnoten en afgeleiden (Pinda) | | x | | |
| Soja en afgeleiden | | x | | |
| Melk en afgeleiden (incl lactose) | x | | | |
| Schaalvruchten | | x | | |
| Amandelen | | x | | |
| Hazelnoten | | x | | |
| Walnoten | | x | | |
| Cashewnoten | | x | | |
| Pecannoten | | x | | |
| Paranoten | | x | | |
| Pistachenoten | | x | | |
| Macadamianoten | | x | | |
| Selderij en afgeleiden | | x | | |
| Mosterd en afgeleiden | | x | | |
| Sesamzaad en afgeleiden | | x | | |
| Zwavedioxide en sulfieten (> 10mg SO ₂ /kg of 10mg) | | x | | |
| Lupine en afgeleiden | | x | | |
| Weekdieren en afgeleiden | | x | | |

GGO vrij