

# Nogluten bakmengeling integral 5kg - 4193868

ref. 3956

cnk 4193868

## Productbeschrijving

Glutenvrije bruine bakmengeling met zaden.

### Kenmerken

Glutenvrij  
 Zonder eieren  
 Tarwenvrij  
 Vezelrijk (= min 6g/100g of 3g/100 kcal)

## Ingrediënten

Maïszetmeel, bruin teff meel, rijstbloem, tapioca zetmeel, zonnebloem zaad, verdikkingsmiddel (xanthaangom), lijnzaad, SESAMZAAD, LUPINE bloem, wei-poeder (MELK), dextrose, gejodeerd zout, rijsmiddelen (difosfaten, natrium carbonaten), emulgator (SOJA lecithine), caramelpoeder, calcium caseinaat (MELK), zuurteregelaar (glucono-delta-lacton)

Land van oorsprong: EU

## Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen  
 Maximale houdbaarheid: 12 maanden

## Bewaarcondities

Bewaartemperatuur : 12-15°C  
 Droog bewaren

## Bereidingswijze

Broodrecept traditionele oven en broodbakmachine  
 Ingrediënten: 450ml lauw water; 10g droge gist of 30g verse gist (+3g suiker); 500g Nogluten integral; 50g zacht gemaakte boter, 3g zout.  
 Traditionele oven: Los de verse gist op in het lauw water samen met de suiker. Neem een ruime mengkom en doe daarin de NOGLUTEN INTEGRAL bakmengeling, het zout en de boter. Meng alles goed. Voeg daarna de opgeloste VERSE gist toe. Indien geen verse gist voeg dan de droge gist en het lauw water toe en meng alles opnieuw. Verwarm de oven voor op 50-60 °c (hete lucht). Doe het deeg in de ingeboterde bakvorm, dek af met huishoudfolie en laat het deeg rijzen in de oven tot het verdubbeld is in volume. Verwijder de huishoudfolie en verhoog de oventemperatuur naar 180c. Laat het brood verder bakken gedurende 40 minuten.

Broodbakmachine (bij voorkeur met droge gist): Doe het lauw water in het bakemmerje en voeg, indien er geen gistdispenser is, de droge gist toe. Indien met gistdispenser, komt de gist er later bij: zie gebruiksaanwijzing broodbakmachine. Meng de NOGLUTEN INTEGRAL bakmengeling met het zout. Voeg vervolgens de bloemmengeling en de boter toe aan de opgeloste gist in het bakemmerje. Selecteer het GLUTENVRIJ programma of een ander programma van maximum 2 uur.

## Datum laatste wijziging

15/06/2026

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




Bruto kg/st	5,03
Netto kg/st	5.0
L st (mm)	100.0
B st (mm)	200.0
H st (mm)	370.0
# /sec.verp.	2.0
Bruto kg/sec.verp.	10.43
Netto kg/sec.verp.	10.0
L sec.verp. (mm)	240.0
B sec.verp. (mm)	240.0
H sec.verp. (mm)	355.0
# prim.verp/laag	20
# prim.verp/pallet	120
lagen/pallet	6

EAN verkoopseenheid



## Nogluten bakmengeling integral 5kg - 4193868

## Nutritionele analyse

	/100 g	/0	%RI
Energie kJ	1529		
Energie kcal	362		
Vetten (g)	5,4		
Verzadigde vetzuren (g)	0,9		
Koolhydraten (g)	70		
Suikers (g)	2,6		
Vezels (g)	8,4		
Eiwitten (g)	6,1		
Zout (g)	0,77		

# Nogluten bakmengeling integral 5kg - 4193868

## Allergenen

	Aanwezig	Afwezig	Sporen	Onbekend
Glutenbevattende granen en afgeleiden		x		
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 <sub>2</sub> /kg of 10mg)		x		
Lupine en afgeleiden	x			
Weekdieren en afgeleiden		x		

GGO vrij