

GLUTEN FREE

Damhert Gluten Free Pain brun mix GRAND

Nr. art:	1653
Description produit:	Damhert Gluten Free Pain brun mix GRAND
Code EAN produit:	5412158011466
Code EAN carton	5412158030757 (x 1) 5412158042514 (x 1) 5412158029355 (x 2)
Code douanier:	19012000
Ingrédients:	farine de BLE sans gluten, farine de LUPIN, épaississant (farine de graines de guar), LAIT maigre en poudre, dextrose, sel, poudre de caramel.
Allergènes:	Contient lactose, lait, blé, lupin. Peuvent contenir des traces de soja, arachides, oeufs, graines de sésame, fruits à coque. Ne contient pas moutarde, crustacés, avoine, anhydride sulfureux et sulfites, poissons, céleri, mollusques, gluten.
Contenu:	5000 g
Conservation:	A conserver au sec et bien refermé après ouverture
Durabilité:	12 mois date de production.
Usage:	1 pain: 500g de farine sans gluten de Damhert 1 sachet de levure sèche OU 25g de levure fraîche 400-450ml d'eau froide Machine à pain: Mélanger la levure avec de l'eau et versez tout dans le moule de votre machine à pain. Allumez l'appareil et ajouter en agitant tout le mélange de pain. Utilisez le programme standard et laisser +/- 3 heures de cuisson. Au four: Mélangez la levure avec de l'eau (dans un plat). Ajouter le mélange de pain et remuer pendant 4 minutes (mieux avec une cuillère en bois). Mettre la pâte dans un moule à gâteau graissé au beurre. Couvrir avec du papier de cuisson et cuire au four pendant 50-70 minutes à une température de 200 °C.
Dimensions:	21,0 cm L x 36,0 cm H x 9,5 cm P



Valeurs nutritionnelles	portie/portion
	100 g
Energie kJ	1415
Energie kcal	338
Matières grasses	0.3 g
Dont lipides saturés	0.1 g
Glucides	80.4 g
Dont sucres	2.8 g
Fibres alimentaires	1.0 g
Protéines	2.0 g
Sel	1.6 g