



**Damhert**  
NUTRITION

# GLUTEN FREE

## Damhert Gluten Free Pannekoeken-en wafelmix BIO

Artikel nr:	1481
Omschrijving:	Damhert Gluten Free Pannekoeken-en wafelmix BIO
EAN-code product:	5412158018199
EAN-code omdoos	5412158018205 (x 6)
Export code:	19012000
Ingrediënten:	witte rijstmeel, volkoren rijstmeel, ruwe rietsuiker, bakpoeder [rijsmiddel (natriumcarbonaat), zuurteregelaar (wijnsteenpoeder), maïszetmeel], zeezout, vanille*. Kan sporen van SOJA bevatten.
Allergenen:	Kan sporen bevatten van soja. Bevat geen sesamzaad, lupine, selderij, vis, melk, gluten, mosterd, weekdieren, lactose, noten, tarwe, zwaveldioxide en sulfieten, eieren, pinda's, haver, schaaldieren.
Inhoud:	400 g
Bewaring:	Droog, fris en na opening goed afgesloten bewaren.
Houdbaarheid:	13 maanden vanaf productiedatum.
Gebruik:	Bereiding Pannenkoeken - 400g mix (in de verpakking) - 300ml melk - 3 eieren Doe de eieren in een kom en klop deze los. Voeg de mix en de helft van de melk toe. Roer goed. Voeg de rest van de melk toe en roer tot een glad mengsel. Smelt wat boter of margarine in een pan en bak de pannenkoeken lang genoeg, tot ze aan beide kanten een goudbruine kleur hebben. Doe regelmatig opnieuw boter of margarine in de pan. Wafels - 400g mix (in de verpakking) - 125g gesmolten boter of margarine - 75g suiker - 2 eieren Doe alle ingrediënten in een mengkom en roer tot een smeugig deeg. Plaats het deeg in de koelkast voor ongeveer 1 uur. Smeer het wafelijzer in met wat boter, voeg het deeg toe en wacht tot de wafels een goudbruine kleur hebben. Laat ze afkoelen op een rooster.
Afmetingen:	14,0 cm B x 21,0 cm H x 5,0 cm D



**Damhert**  
NUTRITION



Voedingswaarden	portie/portion
	100 g
Energie kJ	1537
Energie kcal	362
Vetten	1.1 g
Waarvan verzadigde vetten	0.3 g
Koolhydraten	81.9 g
Waarvan suikers	15.7 g
Voedselvezels	1.1 g
Eiwitten	5.6 g
Zout	0.7 g

Damhert Nutrition NV - Kapelstraat 154, B-3550 Heusden-Zolder  
 Tel +32(0)11/42 50 39 - Fax 32(0)43 31 28  
[www.damhert.com](http://www.damhert.com) - [info@damhert.be](mailto:info@damhert.be)

