

Nogluten bakmengeling + vezels 5kg

ref. **5588**cnk **1273-226**

Productbeschrijving

Glutenvrije bakmengeling verrijkt met ijzer, vitamine B complex en suikerbietvezels.

Kenmerken

Glutenvrij (max 20 ppm)
 Vezelrijk (min 6g/100g)

Ingrediënten

TARWEzetmeel (glutenvrij), mager MELKpoeder, suikerbietvezel, suiker, stabilisatoren: cellulose, guarpitmeel, hydroxypropylmethylcellulose, rijsmiddel: glucono-delta-lactone, natriumbicarbonaat, zout, ijzer, vitaminen B1, B2, B3, B6 en 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: 29/07/2021

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	5,045
Netto kg/st	5,000
L st (m)	0,200
B st (m)	0,100
H st (m)	0,350
# /sec.verp.	1
Bruto kg/sec.verp.	0,000
Netto kg/sec.verp.	0,000
L sec.verp. (m)	0
B sec.verp. (m)	0
H sec.verp. (m)	0
# sec.verp/pallet	110
lagen/pallet	7

EAN verkoopseenheid



Nogluten bakmengeling + vezels 5kg

Nutritionele analyse

	/100 g		%RI
Energie kJ	1387		
kcal	328		
Vetten (g)	0,5		
Verzadigde vetzuren (g)	<0,5		
Koolhydraten (g)	70		
Suikers (g)	11		
Vezels (g)	10		
Eiwitten (g)	5,8		
Zout (g)	1,4		
Ijzer (mg)	6,5		46%
Thiamine (B1) (mg)	0,4		36%
Riboflavine (B2) (mg)	0,4		28%
Niacine (B3) (mg)	4		25%
Vitamine B6 (mg)	0,35		25%

Allergenen

	Aanwezig	Afwezig	Sporen	Onbekend
Glutenbevattende granen en afgeleiden	x zonder gluten/ sans gluten			
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			
Noten en afgeleiden		x		
Selderij en afgeleiden		x		
Mosterd en afgeleiden		x		
Sesamzaad en afgeleiden		x		
Zwavel dioxide en sulfieten (> 10mg SO ₂ /kg of 10mg SO ₂ /L)		x		
Lupine en afgeleiden		x		
Weekdieren en afgeleiden		x		