

**MIX DE FAINA FARA GLUTEN PENTRU PAINA DE CASA - 1 kg.** Produs vegan, fara: gluten, lapte, ou, soia, orez; fara zahar adaugat, fara conservanti, fara grasimi. **Ingrediente:** amestec de faina fara gluten (faina de mei, faina de quinoa), amidon de tapioca, amestec de fibre (faina de patlagina, faina de fibre de bambus), agent de incarcare (bicarbonat de sodiu), regulator de aciditate (acid citric). **Declaratie nutritionala** (valori medii pt. 100 g produs): val. energetica 1369 kJ/ 325 kcal; grasime 2.3 g din care acizi grasi saturati 0.5 g; glucide 60 g din care zaharuri <0.5 g; fibre 15 g; proteine 7.8 g; sare < 0.04 g. Utilizare: faina este potrivita pentru produsele de panificatie. Continutul pachetului este suficient pentru prepararea a 4 portii de paine de aprox. 450-500 g, pe baza retetei indicate pe ambalaj. **Reteta de baza pentru paine de casa:** 250 g mix de faina, 4 g sare, 310 g apa calduta (minim 40°C). Se amesteca ingredientele, apoi se framanta bine. Modelati painea intr-o forma alungita si lasati-o sa se odihneasca timp de 10 min. Faceti 3-5 crestaturi pe suprafata ei, introduceti painea la cuptorul preincalzit la 190 °C si coaceti timp de 70 min. Painea se lasa apoi la racit pe un gratar. **Reteta de baza pentru chifle:** 250 g amestec faina, 4 g sare, 310 g apa calduta (minim 40°C). Se amesteca ingredientele apoi se framanta bine. Impartiti aluatul rezultat in sase parti si modelati fiecare bucata in forma de chifla, apoi lasati-le sa se odihneasca timp de 15 min. Coaceti chiflele in cuptorul preincalzit la 190 °C, timp de 50 de minute. Chiflele coapte se lasa la racit pe un gratar. Se pot condimenta dupa gust. Produsul poate contine urme de: **nuci, mustar si susan.** A se consuma de preferinta inainte de/lot: vezi pe ambalaj. A se pastra la loc uscat si racoros. Produs de NATURTRADE HUNGARY KFT. Distribuitor: Naterra Star SRL, Str. Sub Cetate, nr. 9A, Floresti, Cluj, office@naterra.ro.