

MIX DE FAINA FARA GLUTEN PENTRU PAINE CU CONTINUT SCAZUT DE CARBOHIDRATI - 1 kg. Produs vegan, fara: gluten, lapte, ou, soia, orez, porumb; fara zahar adaugat (contine doar zaharuri prezente in mod natural), fara conservanti.

Ingrediente: amestec de faina fara gluten (faina de mei, faina de quinoa), amestec de fibre (faina de patlagina, faina de in), fibre de bambus, amidon de tapioca, agent de incarcare (bicarbonat de sodiu), regulator de aciditate (acid citric). **Declaratie nutritionala** (valori medii pt. 100 g produs): val. energetica 1265 kJ/ 302 kcal; grasime 2 g din care acizi grasi saturati 0.5 g; glucide 49 g din care zaharuri <0.5 g; fibre 28 g; proteine 7 g; sare 0.07 g.

Utilizare: faina este potrivita pentru produsele de panificatie cu continut scazut de carbohidrati. Continutul pachetului este suficient pentru prepararea a 4 portii de aluat de 450-500 g pe baza retetei indicate.

Reteta de baza pentru aluat de paine cu continut redus de carbohidrati: 250 g mix de faina, 5 g sare, 390 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 minute. Apoi faceti 3-5 crestaturi pe suprafata painii. Coaceti aluatul in cuptorul preincalzit la 190 °C, timp de 70 de minute. Se lasa painea la racit pe un gratar.

Reteta de baza pentru 6 chifle cu continut redus de carbohidrati. 250 g amestec faina, 5 g de sare, 390 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 minute. Apoi faceti 3-5 crestaturi pe suprafata painii. Coaceti aluatul in cuptorul preincalzit la 190 °C, timp de 50 de minute. Se lasa chiflele la racit pe un gratar. 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.