

Backferment Sekowa glutenfrei bio 2,5kg

Bezeichnung: Backferment glutenfrei

Beschreibung: Das Backferment Sekowa ist ein natürliches Backtrieb- und Teiglockerungsmittel aus Maismehl, Erbsenmehl und Blütenhonig. Die Triebkraft von Backferment wirkt auch in Teigen aus schwer zu verbackenden Getreiden wie Gerste und Hafer sowie in nichtbackfähigen Sorten wie Mais, Hirse oder Buchweizen. Das Backferment Sekowa enthält eine Vielzahl natürlicher Säuren und Nektarhefen, was die Verwendung von Hefe überflüssig macht. Das Backferment verwendet man mit etwa 3 g auf 100 g Mehl.

Zutaten: Maismehl* 85%, Erbsenmehl*, Blütenhonig*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Rohkost: Nein
Fairtrade: Nein
Glutenfrei: Ja
Vegan: Nein
Superfood: Nein
Natürlich glutenfrei: Nein
Plastikfrei: Nein
Bio: Ja

Mehrstückpackung: Diesen Artikel handeln wir in unterschiedlichen Gebindeeinheiten. Die aktuelle Gebindegröße beträgt 2.5kg. Die endgültige Gebindeeinheit entnehmen Sie bitte der Auftragsbestätigung.

Vorteilspackung: Nein

BIO-Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1507 kj
Brennwert kcal	360 kcal
Fett	1.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.2 g
Kohlenhydrate	76.8 g
davon Zucker	2.9 g
Eiweiß	9.4 g
Salz	0.01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein

Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein
Cashews	Nein
Dinkel	Nein
Gerste	Nein
Hafer	Nein
Hybridstämme	Nein
Kamut	Nein
Macadamia	Nein
Mandeln	Nein
Paranüsse	Nein
Pekanüsse	Nein
Pistazien	Nein
Roggen	Nein
Haselnüsse	Nein
Sesam	Nein
Walnüsse	Nein
Weizen	Nein