Reismehl Vollkorn bio glutenfrei

Feines hellbraunes Reismehl aus Vollkornreis, von Natur aus ohne Gluten. Es ist vielseitig in der Küche einsetzbar. So eignet es sich zur Herstellung von glutenfreien Kuchen, Keksen, Muffins, Brei oder Teigwaren (Nudeln). Auch als Bindemittel in Suppen, Saucen und Desserts oder als Trennmittel für klein geschnittene Trockenfrüchte wie Aprikosen- oder Mangowürfel findet es Verwendung.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1468 kj
Brennwert kcal	351 kcal
Fett	2.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	71.9 g
davon Zucker	0.7 g
Ballaststoffe	4.6 g
Eiweiß	7.2 g
Salz	0.02 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 Sulfit	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