Weizengluten bio Europa 5kg auch für Seitan

Gluten ist ein Klebereiweiß und gehört zu den deklarationspflichtigen Allergenen. Dieses Weizenglutenpulver kann als stabilisierende Backzutat verwendet werden und eignet sich hervorragend zur Herstellung von Seitan. Weizengluten mit den gewünschten Trockengewürzen mischen, Wasser und gegebenenfalls flüssige Würzmittel wie Sojasauce zugeben und gut durchkneten. Ein Teil Gluten, ein Teil Wasser. Ist der Teig zu fest, etwas mehr Wasser zugeben. Nun die gewünschte Garmethode wählen: kochen, backen oder braten.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1636 kj
Brennwert kj	1632 kj
Brennwert kcal	391 kcal
Brennwert kcal	390 kcal
Fett	5.1 g
Fett	4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.8 g
Kohlenhydrate	7.1 g
Kohlenhydrate	7 g
davon Zucker	1.7 g
Ballaststoffe	3 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	77.7 g
Eiweiß	81 g
Salz	0.37 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
glutenhaltiges Getreide	Nein
glutenhaltiges Getreide	Ja
glutenhaltiges Getreide	Nein

glutenhaltiges Getreide	Ja
glutenhaltiges Getreide	Nein
glutenhaltiges Getreide	Ja
glutenhaltiges Getreide	Nein
glutenhaltiges Getreide	Ja
glutenhaltiges Getreide	Nein
glutenhaltiges Getreide	Ja
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	Ja
Weizen	Nein
Weizen	Ja
Weizen	Nein
Weizen	Ja