

# GLUTEN FREE

## Damhert Gluten Free Pain blanc mix GRAND

Nr. art:	1652
Description produit:	Damhert Gluten Free Pain blanc mix GRAND
Code EAN produit:	5412158011244
Code EAN carton	5412158029294 (x 1) 5412158042385 (x 1)
Code douanier:	19012000
Ingrédients:	amidon de BLE sans gluten, épaississant (gomme de guar), poudre de LAIT maigre, dextrose, sel, sucre, farine de LUPIN.
Allergènes:	Contient lait, blé, lupin, lactose. Peuvent contenir des traces de fruits à coque, graines de sésame, soja, arachides, oeufs. Ne contient pas mollusques, crustacés, anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, céleri, poissons, gluten, avoine.
Poids net:	5000 g
Conservation:	A conserver au sec et bien refermé après ouverture.
Durabilité:	18 mois date de production.
Usage:	1 pain: 500g de farine sans gluten de Damhert 1 sachet de levure sèche OU 25g de levure fraîche 400-450ml d'eau froide Machine à pain: Mélanger la levure avec de l'eau et versez tout dans le moule de votre machine à pain. Allumez l'appareil et ajouter en agitant tout le mélange de pain. Utilisez le programme standard et laisser +/- 3 heures de cuisson. Au four: Mélangez la levure avec de l'eau (dans un plat). Ajouter le mélange de pain et remuer pendant 4 minutes (mieux avec une cuillère en bois). Mettre la pâte dans un moule à gâteau graissé au beurre. Couvrir avec du papier de cuisson et cuire au four pendant 50-70 minutes à une température de 200 °C.
Dimensions:	21,0 cm L x 36,0 cm H x 9,5 cm P



	portie/portion
	100 g
Energie kJ	1410
Energie kcal	338
Matières grasses	0,2 g
lipides saturés	0 g
Glucides	81,8 g
sucres	4,7 g
Fibres alimentaires	0,3 g
Protéines	1,3 g
Sel	1,8 g

Damhert Nutrition NV - Kapelstraat 154, B-3550 Heusden-Zolder  
Tel +32(0)11/42 50 39 - Fax 32(0)43 31 28  
[www.damhert.com](http://www.damhert.com) - [info@damhert.be](mailto:info@damhert.be)

