

Økologisk hvid majsmel glutenfri

Glutenfri majsmel til tykkening af retter. For at sikre en let, klumpfri blanding i vand, bør mellet blandes med andre tørre opskrifts ingredienser inden brug. Rør mellet i kolde væsker og tilsæt derefter varme væsker, mens du rører, indtil det koger. Egnet til tykkening af sovs, supper og puddinger.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1456 kj
Calorific value kcal	348 kcal
Fat	0.1 g
Carbohydrates	85.9 g
Fibers	1 g
Protein	0.4 g
Salt	0.01 g

Allergens

Gluten-containing cereal	No
Chicken egg	No
Peanuts	No
Milk	No
Celery	No
Sesame seeds	No
Lupines	No
Crustaceans	No
Fish	No
Soy	No
Nuts	No

Horst Bode Import-Export GmbH
Momsnummer: DE154233667

Mustard	No
Sulfur dioxide and sulphite	No
Molluscs	No
Cashews	No
Spelt	No
Barley	No
Oat	No
Hybrid Strains	No
Kamut	No
Macadamia	No
Almonds	No
Brazil Nuts	No
Pecans	No
Pistachios	No
Rye	No
Hazelnuts	No
Sesame	No
Walnuts	No
Wheat	No