

Økologisk glutenfri bagferment Sekowa 2,5 kg

Bagfermentet Sekowa er en naturlig baghjælp og dejsopskrud baseret på majsmel, ærtemel og blomsterhonning. Bagfermentets opkraft virker også i deje af vanskeligt at bage korn som byg og havre samt i ikke-bagfyldige sorter som majs, hirse eller boghvede. Bagfermentet Sekowa indeholder en mangfoldighed af naturlige syrer og nektarhefe, hvilket gør brug af gær overflødigt. Bagfermentet anvendes med cirka 3 g pr. 100 g mel.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1507 kj
Calorific value kcal	360 kcal
Fat	1.7 g
Of which saturated fatty acids	0.2 g
Carbohydrates	76.8 g
Of which sugar	2.9 g
Protein	9.4 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
Horst Bode Import-Export GmbH FISH Momsnummer: DE154233667	No

Soy	No
Nuts	No
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