

Ristet økologisk sojamel 25kg

Vor bio sojamel bliver lavet af sojabønner fra kontrolleret økologisk dyrkning i Europa. Bønnerne ristes let, hvilket betyder, at de varmes op sønderligt, for at fjerne deres naturlige plantebeskyttelse mod skadedyr. Derefter males de fint, for at skabe et let, nøddeagtigt mel. Vor økologiske sojamel er en fremragende kilde til kostfibre og proteiner og er naturligt glutenfri. Dette gør det til en ideal melalternativ for dem, der undgår gluten eller ønsker at øge deres indtag af kostfibre og proteiner. Med sin blide smag er vor økologiske sojamel perfekt til en bred vifte af bagværk, herunder brød, kiks og kager. Desuden er det ideelt til at binde såser og supper eller som æggeerstatning. En spsk økologisk sojamel blandet med to spsk vand kan erstatte et æg. Dermed gør vi det nemt at bage vegansk. Find flere proteinrige mel i vores webshop: [Økologisk sød lupinemel](#) og [Økologisk kikærte mel](#).

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1753 kj
Calorific value kcal	419 kcal
Fat	21 g
Of which saturated fatty acids	2.9 g
Carbohydrates	7 g
Of which sugar	3 g
Fibers	19 g
Protein	41 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	Yes
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