

Økologisk hvedegluten til Seitan, produceret i Europa

Gluten er et klæbeprotein og er en af de allergener, der skal deklareres. Dette økologiske hvedeglutenpulver kan bruges som en stabiliserende bagningstilføjelse og er egnet til at lave seitan. Bland hvedegluten med de ønskede tørkrydderier, tilføj vand og eventuelt flydende krydderier som sojasovs og knæd godt. En del gluten, en del vand. Er dejen for hård, tilføj lidt mere vand. Vælg nu den ønskede tilberedningsmetode: kogning, bagning eller stegning.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1636 kj
Calorific value kj	1632 kj
Calorific value kcal	391 kcal
Calorific value kcal	390 kcal
Fat	5.1 g
Fat	4 g
Of which saturated fatty acids	1 g
Of which saturated fatty acids	0.8 g
Carbohydrates	7.1 g
Carbohydrates	7 g
Of which sugar	1.7 g
Fibers	3 g
Fibers	1 g
Protein	77.7 g
Protein	81 g
Salt	0.37 g

Allergens

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