

Økologisk bagepulver 1 kg

Økologisk bagepulver med rødvinesten. Rødvinesten dannes naturligt under vinproduktion. Dette bagepulver giver dejen en løs struktur og er egnet til at lave blandedkager, smørdej, brød, kiks, biscuits, vaffeldejs og meget mere. Dosering: ca. 17 g bagepulver til 500 g mel.

[Produkt](#)

Nutritional values

Unprepared per 100 g

Calorific value kj	1070 kj
Calorific value kcal	256 kcal
Carbohydrates	63.5 g
Fibers	0.5 g
Protein	0.2 g
Salt	16.587 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
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