

Weizenkleber

Gesundheit & Ernährung



- auch als Gluten bekannt
- verbessert die Backfähigkeit von Mehlen

Werden Sie Backprofi mit Weizenkleber. Weizenkleber, auch als Gluten bekannt, verbessert das Volumen und lockert den Teig bei Brotwaren auf. Das natürliche Weizenprotein sorgt dafür, dass Ihr Brot besser verdaulich, streichfähiger und schnittfester wird.

Weizenkleber kann mit jedem Mehltyp kombiniert werden, ganz gleich, ob Vollkorn- oder Weißmehl.

Inhaltsstoffe

Weizenkleber (**Gluten**)

Anwendungs- und Dosierhinweise

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, reichen in der Regel aus, wenn bis zu 10% der gewählten Mehlmenge durch Weizenkleber ersetzt werden. 1 leichtgehäufter Esslöffel entspricht dabei ca. 12g Weizenkleber.

Besonders empfehlenswert ist die Zugabe von Gluten bei allen Vollkornbackwaren, selbstgemahlenem Getreide sowie beim Backen mit dem Brotbackautomaten. (z.B. Rezept mit 500g Mehl = 450g Mehl + 50g Weizenkleber). Je nach Mehlsorte oder Getreideart und Rezept kann die Menge auch höher sein. Bitte trocken lagern.

Nährwerttabelle

	pro 100 g
Brennwert	1599 kJ(378 kcal)
Fett	6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	10,0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	71 g
Salz	0 g

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen 8400 kJ/2000 kcal).

Preise

Die Preise beinhalten 19% Mehrwertsteuer.

Grösse/Farbe	Artikelnummer	EAN	PZN	Preis	Grundpreis
500 g	002241042	4260175410448	0648965	7,25€	(per 1kg = 14,50 €)