

### **glutenfreie Mehle je 500gr./1 Kg**

Amarant	2,70€/5,30€	Kichererbsenmehl	1,80€/3,50€
Amarant Mehl	2,80€/5,50€	Maismehl	1,80€/3,50€
Amarant gepufft	3,70€/7,30€	Maisgrieß	1,60€/3,10€
Buchweizen Schrot	1,60€/3,10€	Maisstärke	1,30€/2,50€
Buchweizen Korn	1,50€/2,90€	Manjokmehl	2,50€/4,90€
Buchweizenmehl	1,80€/3,50€	Masa Harina	1,90€/3,70€
Hirse-Korn	1,60€/3,10€	Reismehl	2,50€/4,90€
Hirsemehl	1,80€/3,50€	Tapiokastärke	2,50€/4,90€
Kartoffelstärke	1,30€/2,50€	Teffmehl hell/dunkel	4,50€/8,90€

### **Glutenfreie Mischungen je 1Kg:**

#### Buchweizenbrot

Enthält:

Maisstärke, Buchweizenmehl, Manjokstärke, Masa Harina, Reismehl, Salz

#### Hirsebrot

Enthält:

Kartoffelmehl, Masa Harina, Reismaehl, Saaten, Hirsemehl, Manjokstärke, Salz

#### Amaranthbrot

Enthält:

Reismehl, Kartoffelmehl, Amaranth, Maisstärke, Manjokstärke, Masa Harina, Salz

#### Kichererbsenbrot

Enthält:

Kartoffelmehl, Kichererbsenmehl, Reismehl, Masa Harina, Maisstärke, Manjokstärke, Salz

#### Vollkorn

Enthält:

Kartoffelstärke, Reismehl, Maniokstärke, Buchweizenmehl, rote Linsen, Buchweizengrütze, Maisgrieß, Amaranth, Teffmehl, Guarkernmehl, Salz

**je 3,90€**

**Wir bieten auch glutenfreie Mehlmischungen von Sekowa an. Bitte erfragen.**

Liebe Kunden,

die glutenfreien Mehle und Brotbackmischungen werden von uns einzeln abgepackt. Die glutenfreien Mehle lagern in einem extra Raum und alle zu benötigten Arbeitsmaterialien werden vorher gereinigt. Da wir aber auch glutenhaltige Mehle Lagern und abfüllen, befindet sich immer Mehlstaub in der Luft, der die glutenfreien Produkte kontaminieren kann. Sie müssen also mit Spuren von Gluten rechnen.