

glutenfreie Mehle je 500gr./1 Kg

Amarant	2,70€/5,30€	Kartoffelstärke	1,30€/2,50€
Amarant Mehl	2,80€/5,50€	Kichererbsenmehl	1,80€/3,50€
Amarant gepufft	3,70€/7,30€	Maismehl	1,80€/3,50€
Buchweizen Schrot	1,60€/3,10€	Maisgrieß	1,60€/3,10€
Buchweizen Korn	1,50€/2,90€	Maisstärke	1,30€/2,50€
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€	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

Amarantbrot

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€

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.