

## Produktdetails - AdamsBrot gold

Zutaten/Inhaltsstoffe	Goldleinmehl*, <b>Eiklarpulver</b> , Kokosmehl*, <b>Mandelmehl*</b> , Kürbiskernmehl*, Leinsamen gold, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Antioxidationsmittel:Ascorbinsäure (Vitamin C), rosa Kristallsalz, Gewürze. Kann vereinzelt Spuren von anderen Schalenfrüchten, Ölsaaten, Erdnüssen und Schalenbestandteile enthalten. (*teilentölt)
Netto-Gewicht	250 g
Aufbewahrung	Kühl und trocken lagern. MHD bis 12 Monate.
Gebrauchshinweise	Ganz einfach – Backmischung mit 380 ml Wasser zu einem Teig verrühren. Teig gleich zu einem Laib formen, auf ein Backblech legen oder in eine gefettete Form (Silikonform) geben und bei 190°C ca. 60 Minuten backen – fertig. Aufbewahrung luftig oder im Kühlschrank.
Besonderheit	Ballaststoffreich, Kohlenhydratarm, Vegetarisch, Eiweißreich, Sojafrei, Hefefrei, Glutenfrei, ergibt ca. 550 g Brot <b>Das Brot ist mit Zugabe von 380 ml Wasser etwas fester eingestellt, durch Zugabe von 30 ml zusätzlichem Wasser wird das Brot noch luftiger</b>
<b>Durchschnittliche Nährwerte in 100 g fertigem Brot</b>	
<b>Typical nutrition per 100 g baked bread</b>	
Energie (kJ) / Energy	623 kJ
Energie (kcal) / Energy	149 kcal
Fett / Fat	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren thereof saturated acids	1,7 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	1,4 g
davon Zucker thereof sugar	0,8 g
Ballaststoffe / Rouhage	13,9 g
Eiweiß / Protein	21,7 g
Salz / Salt	0,54 g