

weizenfreie Mehle je 1 Kg

Amarant gepufft	7,00€	Kartoffelstärke	2,50€
Buchweizen Korn	5,00€	Manjokmehl	4,90€
Buchweizen Schrot	5,20€	Maisstärke	2,50€
Buchweizenmehl	5,20€	Masa Harina	3,80€
Hirse-Korn	3,70€	Reismehl	4,90€
Hirsemehl	4,20€	Tapioka	5,00€
Kartoffelstärke	2,50€	Teffmehl hell/dunkel	9,00€

weizenfreie Brotbackischnungen je 1Kg:

Buchweizenbrot

Enthält:

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

Hirsebrot

Enthält:

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

Vollkorn

Enthält:

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

je 4,20 €

Pizzamehlmischung

Enthält:

Buchweizenmehl, Reismehl, Maisstärke, Kartoffelstärke, Zucker, Guarkernmehl

Kuchenmischung

Enthält:

Maisstärke, Kartoffelstärke, Maismehl, Salz, Weinsteinbackpulver

je 4,50 €

Spätzlemehlmischung

Enthält:

Maisstärke, Maismehl, Reismehl, Meersalz, Johannesbrotkernmehl, Xantan

4,80 €

Liebe Kunden,

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.

Stand: 15. Nov 2022