

Bio Weizenkleber (Gluten)

Bio Weizengluten ist ein Eiweiß, das unter Zugabe von Wasser sehr gute viskoelastische Eigenschaften bildet. Grundlage für die Herstellung sind ausgesuchte Bio Weizenmehlqualitäten und unbehandeltes Quellwasser.

Funktionalität: Elastische Struktur, Stabilisierung von Teigen und Massen, gute Wasseraufnahme, Volumensteigerung

Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1664,00 kj
Brennwert kcal	401,00 kcal
Fett	6,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,10 g
Kohlenhydrate	4,80 g
davon Zucker	4,80 g
Ballaststoffe	3,80 g
Eiweiß	80,00 g
Salz	0,48 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Weizen	Ja