

Bio Dinkelkleber (Gluten)

Bio Dinkelgluten ist ein Eiweiß, das unter Zugabe von Wasser sehr gute viskoelastische Eigenschaften bildet. Grundlage für die Herstellung sind ausgesuchte Bio Dinkelmehlqualitäten 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	1545 kj
Brennwert kcal	368 kcal
Fett	2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	20 g
davon Zucker	2 g
Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	67 g
Salz	0,79 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Weizen	Ja