

Pains sans gluten “So Bake It”

Dénomination		Poids/Pièce	Remarque
Pain Levain Châtaigne		800 g	Pois chiche
Pain Levain Sarrasin		800 g	Pois chiche
Pain Levure Carré Blanc		500 g	
Pain Levure Graines Boule		500 g	
Pain Levure Tartines		400 g	
Low Carb		500 g	Eau, Farine de Sarrasin, Fécule de tapioca, Farine de riz complète, Poudre d'amande, Flocons de sarrasin, Graines, Farine de coco, Psyllium, Huile d'olive, Sel marin
Pain levain Millet		800 g	Eau, Farine de riz complète, Fécule de tapioca, Farine de millet brun, Farine de millet blond, Fécule de pomme de terre, Farine de souchet, Psyllium, Gomme de guar, Sel marin
Pain levain Nordic		600 g	Eau, Farine d'avoine sans gluten, Farine de riz complet, Fécules, Flocons de sarrasin, Farine de sarrasin, Graines, farine de quinoa, cacao dégraissé, Psyllium, Gomme de guar, Sel marin
Pistolet levure		5 x 95 g	
Baguette levure		5 x 100 g	