

Gluten de blé

Celnat



Tipo de producto

Gluten de trigo (ingrediente para panificación y suplemento proteico)

Composición

Gluten de blé bio (compuesto principalmente por proteínas como gliadina y glutenina)

Indicaciones

Se utiliza para aportar elasticidad y esponjosidad al pan, especialmente en la elaboración de masas [2, 3, 4, 7, 11, 12, 13, 20]. Ideal para dietas vegetarianas como sustituto de proteínas animales [2, 3, 4, 5, 7, 10, 11, 12, 13]. También se usa para preparar seitán o minchin [4, 5, 11].

Posología

Para hacer pan, reemplazar aproximadamente el 15% de la cantidad de harina por gluten de trigo [2, 3, 4, 7, 11].

Precauciones

Puede contener trazas de soja, frutos de cáscara y sésamo [3, 4, 7, 10, 11]. No es apto para personas con enfermedad celíaca, alergia al trigo o sensibilidad al gluten no celíaca [19, 21, 22, 33, 34].

Contraindicaciones

Enfermedad celíaca, alergia al trigo y sensibilidad al gluten no celíaca [21, 22, 33, 34].

Datos técnicos

EAN	3273120016214
Formato	Bolsa / Sachet
Tipo	Gluten de trigo (ingrediente para panificación y suplemento proteico)
Peso / Volumen	500 ge
Apto para	Dietas vegetarianas [2, 3, 4, 7, 10, 11, 12, 13, 26] y agricultura biológica (Certificado bio) [2, 3, 4, 7, 10, 13].
País de origen	Gluten de blé: Italia (agricultura ecológica) [3, 7, 10]. Fabricado por Celnat (Francia) [1, 4, 6, 8, 9, 11, 16].
Laboratorio	Celnat
Nº Registro	

*** Información técnica destinada a profesionales. Basada en el etiquetado visible del producto.*

ROAN LOGISTIC
TU ALMACÉN DIETÉTICO
DE CONFIANZA 