



Mjölmix glutenfri, mjölkfri



- För bröd, kakor och maträtter.
- Innehåller kostfiber. Ger lång mättnadskänsla.
- Bröd och bullar smular mindre och upplevs som färska längre.
- Kan ersätta mjöl 1:1 i de flesta bakverk och maträtter förutom i jäsdeg, då man ska använda lite mindre mjölmix.
- Registrerad särnär hos Livsmedelsverket för glutenfritt och mjölkfritt.
- Degen kladdar inte och är lätt att knåda och kavla. Nästan som en "vanlig mjöldeg".

Mjölmix (naturligt) glutenfri, mjölkfri



- För bröd, kakor och maträtter.
- Innehåller kostfiber. Ger lång mättnadskänsla.
- Bröd och bullar smular mindre och upplevs som färska längre.
- Kan ersätta mjöl 1:1 i de flesta bakverk och maträtter förutom i jäsdeg, då man ska använda lite mindre mjölmix.
- Registrerad särnär hos Livsmedelsverket för glutenfritt och mjölkfritt.
- Degen kladdar inte och är lätt att knåda och kavla. Nästan som en "vanlig mjöldeg".

Grov Mjölmix (naturligt) glutenfri, mjölkfri



- För grövre bröd och maträtter.
- Har ett högt kostfiberinnehåll. Ger lång mättnadskänsla.
- Bröd och bullar känns saftiga, smular mindre och upplevs som färska längre.
- Känslan är "vanligt bröd" när man skär och smakar.
- Kan ersätta mjöl 1:1 i de flesta grova bröd och maträtter förutom i jäsdeg, då man ska använda lite mindre mjölmix.
- Registrerad särnär hos Livsmedelsverket för glutenfritt och mjölkfritt.
- Degen kladdar inte och är lätt att knåda och kavla. Nästan som en "vanlig mjöldeg".

Konsumentkontakt: Laila Knudsen, Tel: 046-73 20 73, E-post: specialkost@telia.com, www.specialkost.se

Lailas Glutenfria mjölmixer marknadsförs av Kockens AB



	Mjölmix glutenfri, mjölkfri	Mjölmix (naturligt) glutenfri, mjölkfri	Grov Mjölmix (naturligt) glutenfri, mjölkfri																																				
Beteckning och beskrivning	Art nr 550044,01. Glutenfri mjölmix, baserad på vetestärkelse. Kan ersätta vetemjöl i bröd, kakor och maträtter.	Art nr 550066,01. Naturligt glutenfri mjölmix, baserad på majsstärkelse. Kan ersätta vetemjöl i bröd, kakor och maträtter.	Art nr 550085,01. Naturligt glutenfri grov mjölmix, baserad på majsstärkelse och bovetemjöl. Kan ersätta grovt mjöl i bröd och maträtter.																																				
Ingredienser	Vetestärkelse (max 20 ppm gluten), psylliumfröskal, potatisfiber, förtjockningsmedel (guarkärnmjöl) E412	Majsstärkelse, psylliumfröskal, potatisfiber, förtjockningsmedel (xantangummi) E415	Majsstärkelse, bovetemjöl, förtjockningsmedel (guarkärnmjöl) E412, linfrö, potatisfiber, psylliumfröskal																																				
Volymvikt	1 dl väger ca 60 g och 1 liter ca 600 g	1 dl väger ca 60 g och 1 liter ca 600 g	1 dl väger ca 60 g och 1 liter ca 600 g																																				
Förvaringsanvisning	Förvars torrt, inte för varmt och inte tillsammans med starkt luktande varor. Gäller speciellt öppnad förpackning.	Förvars torrt, inte för varmt och inte tillsammans med starkt luktande varor. Gäller speciellt öppnad förpackning.	Förvars torrt, inte för varmt och inte tillsammans med starkt luktande varor. Gäller speciellt öppnad förpackning.																																				
Hållbarhet	Märkt med bäst före 4 år efter tillverkningsdatum. Hållbarheten är längre om produkten lagras rätt.	Märkt med bäst före 4 år efter tillverkningsdatum. Hållbarheten är längre om produkten lagras rätt.	Märkt med bäst före 1 år efter tillverkningsdatum.																																				
Konsumentförpackn. (kfp)	1 kg. Innerpåse av polypropylen/polyeten. Sorteras som brännbart. Ytterförpackning av kartong.	1 kg. Innerpåse av polypropylen/polyeten. Sorteras som brännbart. Ytterförpackning av kartong.	1 kg. Innerpåse av polypropylen/polyeten. Sorteras som brännbart. Ytterförpackning av kartong.																																				
Detaljstförpackning (dfp)	10 x 1 kg. Wellpappkartong	10 x 1 kg. Wellpappkartong	10 x 1 kg. Wellpappkartong																																				
EAN kfp / dfp	7350006108037 / 27350006108031	7310160160265 / 27310160160269	7350046460577 / 27350046460571																																				
Näringsvärden per 100 g mjölmix	<table border="0"> <tr><td>Energi</td><td>1440 kJ - 340 kcal</td></tr> <tr><td>Protein</td><td>0,4</td></tr> <tr><td>Kolhydrater</td><td>83,3</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>0,4</td></tr> <tr><td>Kostfiber</td><td>2,5</td></tr> </table>	Energi	1440 kJ - 340 kcal	Protein	0,4	Kolhydrater	83,3	Fett	0,4	Kostfiber	2,5	<table border="0"> <tr><td>Energi</td><td>1440 kJ - 340 kcal</td></tr> <tr><td>Protein</td><td>0,4</td></tr> <tr><td>Kolhydrater</td><td>83,5</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>0,4</td></tr> <tr><td>Kostfiber</td><td>2,3</td></tr> </table>	Energi	1440 kJ - 340 kcal	Protein	0,4	Kolhydrater	83,5	Fett	0,4	Kostfiber	2,3	<table border="0"> <tr><td>Energi</td><td>1430 kJ - 340 kcal</td></tr> <tr><td>Protein</td><td>3,9</td></tr> <tr><td>Kolhydrater</td><td>73,0</td></tr> <tr><td>varav sockerarter</td><td>< 0,5</td></tr> <tr><td>Fett</td><td>2,0</td></tr> <tr><td>varav mättat fett</td><td>< 0,5</td></tr> <tr><td>Kostfiber</td><td>8,1</td></tr> <tr><td>Natrium</td><td>0,03</td></tr> </table>	Energi	1430 kJ - 340 kcal	Protein	3,9	Kolhydrater	73,0	varav sockerarter	< 0,5	Fett	2,0	varav mättat fett	< 0,5	Kostfiber	8,1	Natrium	0,03
Energi	1440 kJ - 340 kcal																																						
Protein	0,4																																						
Kolhydrater	83,3																																						
Fett	0,4																																						
Kostfiber	2,5																																						
Energi	1440 kJ - 340 kcal																																						
Protein	0,4																																						
Kolhydrater	83,5																																						
Fett	0,4																																						
Kostfiber	2,3																																						
Energi	1430 kJ - 340 kcal																																						
Protein	3,9																																						
Kolhydrater	73,0																																						
varav sockerarter	< 0,5																																						
Fett	2,0																																						
varav mättat fett	< 0,5																																						
Kostfiber	8,1																																						
Natrium	0,03																																						
Kan köpas hos	Art nr	Art nr	Art nr																																				
ICA	184717-7	150270-7	189251-2																																				
Bergendahls	033027	033035	-																																				
Willys	260138	-	-																																				
Hemköp, vissa butiker	260138	260112	-																																				
Coop Forum	10711	10737	-																																				
Övriga Coop, beställn. vara	10711	10737	-																																				
Konsum Värmland	7350006108037	7310160160265	-																																				
Apoteket (kan förskrivas)	210698	210737	-																																				