

BLADERDEEG

gluten, lactose, koemelk, soya, gist, ei, tarwe vrij

Ingrediënten: rijst, tapioca, aardappelmeel, xanthaangom, zout, water, citroen, plantaardige oliën (duurzame palm, zonnebloem, raapzaad), gefilterd water, zeezout bereiding met tuinbonen, plantaardige emulgator (zonnebloemlecithine), tuinbooneiwit, natuurlijke aroma's, raapzaadolie, druivenpitolie in verschillende verhoudingen, zonnebloemlecithine

Grote vellen worden opgerold geleverd. Ze zijn verpakt tussen 2 vellen papier , opgerold op een rolletje.

Alle glutenvrije bladerdeeg in grote vellen scheuren bij het afrollen. Dus deze moet je altijd even bewerken.

Laat het deeg op kamertemperatuur komen (niet te warm) en plooi het in 4, plaats het tussen de 2 papieren, en gebruik het rolletje om het deeg uit te rollen. Handig toch?