

## **BLADERDEEG met teffmeel, of soya- of cashewdeeg**

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

Ingrediënten: maïszetmeel, maïsmeel, rijstmeel, linzenmeel, gemodificeerd tapiocazetmeel, verdikkingsmiddel: johannusbroodpitmeel, \*teffmeel, \*GV havermeel, xanthaangom, \*palmvet, \*kokosvet, \*zonnebloemolie, water, \*wortelsapconcentraat, \*zonnebloemlecithine, \*citroensapconcentraat, \*koudgeperste citroenolie, zout,

**\*van biologische teelt**

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.

Haal het bladerdeeg uit de frigo en plooi het in 4, plaats het tussen de 2 papieren, en gebruik het rolletje om het deeg uit te rollen. Handig toch?