



HVEDEGLUTEN NATURAKS

Varenr.: 9005000

Kg. pr. enhed	25
Enhed	Sæk
Pr. palle	32



NaturAks
Viden om landbruget

Hvedegluten NA er et bagehjælpemiddel, som øger melets proteinindhold, hvis dejen har brug for lidt mere kraft. Derfor egner det sig godt til bagværk, hvor der er godt med fuldkorn, som derfor ikke er så bagestærk - da hvedegluten tilfører dejen lidt mere power og luftighed. Hvedegluten er mærket med Valsemøllens NaturAks®, hvilket betyder, at du får et produkt af ekstra god kvalitet. I vores NaturAks® koncept har vi håndplukket landbrugene, og vi følger kornet og melet løbende helt fra jord til bord, for at sikre den høje kvalitet. NaturAks® er samtidig din garanti for, at kornet er dyrket uden brug af stråforkorter og roundup.