



Glück auf Österreich



Glutenfreies Brot & Gebäck

Immer mehr Menschen reagieren sensibel auf bestimmte Zutaten in unseren Nahrungsmitteln. Und natürlich wollen Sie als Gastronom darauf Rücksicht nehmen! Zum Beispiel: mit glutenfreiem Brot und Gebäck in geprüfter Qualität.



VERWÖHNT WERDEN STATT VERZICHTEN.

Wenn Ihre Gäste Gluten meiden müssen, bedeutet das noch lange nicht, dass die Brotkultur zu kurz kommt. Wir pflegen sie nämlich auch glutenfrei!



Glutenfrei Ciabatta

HGB 690102 :: 10 Stk. ▲ 68 g



Glutenfrei Saatenbrot geschnitten

HGB 690402 :: 10 Pkg. à 2 Stk. ▲ 44 g



Glutenfrei Landbrot geschnitten

HGB 690502 :: 10 Pkg. à 2 Stk. ▲ 44 g



Glutenfrei Kornspitz

HGB 690202 :: 10 Stk. ▲ 78 g



Glutenfrei Kaisersemmel

HGB 690302 :: 10 Stk. ▲ 68 g



Glutenfrei Saatenriegel

HGB 690602 :: 10 Stk. ▲ 82 g



Glutenfrei Landbrot

TK 426602 :: 6 Stk. ▲ 400 g



Glutenfrei Saatenbrot

TK 426702 :: 6 Stk. ▲ 400 g



Glutenfrei Semmelbrösel

TK 425900 :: 1 Pkg. ▲ 250 g



Glutenfrei Semmelwürfel

TK 426000 :: 1 Pkg. ▲ 350 g

Einfach erklärt

Glutenfrei bedeutet, dass ein Produkt kein Klebereiweiß enthält. Dieses ist von Natur aus in vielen Getreidesorten enthalten und für Menschen, die unter Zöliakie (einer chronischen Entzündung der Darmschleimhaut) leiden, absolut unverträglich.

Laktosefrei bedeutet, dass ein Produkt frei von Milchzucker ist. Ein wichtiges Qualitätsmerkmal für alle, die unter einer Laktose-Intoleranz, d.h. einer Laktose-Unverträglichkeit, leiden und auf den Verzehr von Milchzucker mit teils heftigen allergieähnlichen Beschwerden reagieren.

