



Přirozeně bezlepkové výrobky z Anglie

kvalitní směsi bez obsahu deproteinovaného pšeničného škrobu a jiných alergenů

Směsi na chléb a pečení

Samokypřící směr bez lepku

Vhodná pro šlehaná a kynutá litá těsta do formy (všestranné pečení, muffiny, dorty, bábovky).

Složení: směs (rýže, brambor, tapioky, kukuřice a pohanky), kypřící přísady



Směr bílá bez lepku

Vhodná pro všestranné pečení a vaření (zahušťování polévek a omáček, palačinky, cukroví - v kombinaci s chlebovou bílou a jiné).

Složení: směs (rýže, brambor, tapioky, kukuřice a pohanky)



Směr na tmavý chléb bez lepku

Kromě lahodného chleba též vhodná pro všestranné pečení (mazanec, makovec, kreky, vdolky na plechu a jiné). Skvělá v kombinaci se Samokypřící směsí.

Složení: směs (rýže, brambor, pohanky a karubinu, vlákna z cukrové řepy), xanthanová guma



Směr na světlý chléb bez lepku

Směr na bílý chléb, též vhodná pro vánoční cukroví, vánočku, pizzu, těstoviny a jiné.

Složení: směs (rýže, brambor, tapioky, kukuřice a pohanky), kypřící přísady



Rýžová mouka

Vhodná pro všestranné použití - pečení i vaření.

Složení: směs bílé a celozrnné rýže



Recepty na www.dovesfarm.cz