

Kalorienarmes Verdicken von Speisen und Backwaren

Wer sich glutenfrei ernährt, steht sowohl beim Kochen als auch beim Backen oftmals vor Herausforderungen. Denn ohne die speziellen Backeigenschaften dieses Proteins, das besonders reichlich in Weizen vorkommt, entsteht normalerweise kein elastischer Teig und das Verdicken oder Gelieren von Saucen und Desserts gestaltet sich ohne Gluten ebenfalls schwierig. Abhilfe schafft das kalorienarme Bindemittel Xanthan von Natura. Hierbei handelt es sich um einen natürlichen Ballaststoff, der im Stoffwechsel von Bakterien entsteht. Das helle Pulver lässt sich kalt und warm in Wasser oder an-



- deren Flüssigkeiten auflösen und ist sehr ergiebig. Xanthan ist als Verdickungsmittel für alle Speisen geeignet, besonders auch für vegane und glutenfreie Desserts, Eis, Saucen, Suppen, Gebäck oder Brot. Da die guten Eigenschaften von Xanthan hitzestabil sind, bleiben Brot und Kuchen damit länger locker und saftig. Erhältlich in Reformhäusern und unter: www.natura-shop24.de

*Natura-Werk Gebr. Hiller GmbH & Co. KG
Neanderstr. 5
30165 Hannover
www.natura.de*