



Allergiker - Info

Backwaren OHNE Gluten

Gluten ist ein Eiweiß, welches in den üblichen Brotgetreidesorten (Weizen, Roggen und Dinkel) vorkommt. Ein Glutenfreies Produkt muss also ohne herkömmliche Backmehle hergestellt werden. In den meisten Fällen wird bei Glutenfreien Backwaren Mais verbacken.

Grundsätzlich gilt bei der Bäckerei Gehr :

Die Herstellung von Glutenfreien Backwaren ist für uns aus folgendem Grund nicht möglich : Allergiker, die glutenfreie Backwaren benötigen, können auch auf sehr geringe Mengen Gluten allergisch reagieren. In unserer Bäckerei können wir jedoch nicht ausschließen, dass durch Mehlstaub in der Luft Gluten in das eigentlich glutenfreie Produkt kommt.

Achtung :

Unsere Rezepte können sich hin und wieder ändern.
Sollten Sie auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren,
bitte in regelmäßigen Abständen hier prüfen,
welche Backwaren die für Sie kritischen Zutaten enthalten.



Stand dieser Info : 25.01.2010