



NOUVEAU
dans
l'assortiment

Sans gluten – next gen

Prodega offre dorénavant au rayon des surgelés un assortiment varié de produits de boulangerie sans gluten. Les pains, petits pains et muffins sont emballés individuellement et cuits dans un film alimentaire résistant au four pour éviter tout contact pendant la cuisson.

Notre producteur se consacre depuis plusieurs années exclusivement à la fabrication de produits de boulangerie sans gluten et sans lactose. Ces produits particulièrement savoureux et digestes, pour l'organisme comme pour le portefeuille, sont fabriqués à partir de matières premières telles que la farine de sarrasin, de grains d'avoine, de quinoa, de riz complet, la fécule de pomme de terre, des graines de tournesol ou de lin entre autres.

Ainsi, le temps où les personnes allergiques étaient contraintes d'ingérer du pain insipide et pâteux appartient définitivement à l'histoire ancienne.

N° d'art. 009041
Weizenfrei
Pain aux céréales
sans gluten
4 x 300 g



N° d'art. 009043
Weizenfrei
Petit pain aux graines de courge
sans gluten
10 x 70 g



N° d'art. 009045
Weizenfrei
Pain pour hamburger
sans gluten
10 x 70 g



N° d'art. 009047
Weizenfrei
Baguettes de sils
sans gluten
10 x 70 g



N° d'art. 009049
Weizenfrei
Mini baguette
sans gluten
10 x 70 g



N° d'art. 009051
Weizenfrei
Muffin
double chocolat ou myrtille
sans gluten
10 x 70 g

