

FiberHusk

FiberHusk – för godare glutenfritt bröd

FiberHusk innehåller 100 % pulveriserat psylliumfröskal. Det har visat sig att de gelébildande fibrerna i psyllium till stor del har samma egenskaper som gluten i samband med bakning.

Egenskaper

Tack vare sitt rika innehåll av kostfiber (85%) har fiberHusk förmågan att suga upp vätska och svälla. Det ger en geléartad konsistens som binder samman degen. Degen får en mer "normal" konsistens vilket gör den mer lättarbetad. Den kladdar mindre och blir, framför allt, kavlingsbar.

FiberHusk är helt smak- och luktfri. Det syns inte heller i det färdigbakade brödet. På så vis fungerar fiberHusk även utmärkt till bakpulverdeg, mjuka kakor, småkakor och kex.



Fiberrik

FiberHusk är, på grund av sitt rika fiberinnehåll, också ett mycket bra fibertillskott. Det kan med fördel även användas som fibertillskott vid bakning av vanligt, ej glutenfritt, bröd. Vid bakning av t.ex. grovt bröd ger fiberHusk ett saftigare och mindre smuligt bröd. Detta tack vare sin förmåga att suga upp vätska och binda samman brödet.

FiberHusk kan även ersätta ägg i t.ex. sockerkaka och pannkakor.

Kontakta oss så sänder vi recept på hur de ersätter ägg med FiberHUSK.

Säljs i påsar om 100 g och 300 g.

Näringsvärde per 100 g:

Energi	kJ 730 / 173 kcal
Protein	1,5 g
Kolhydrater	0 g
- varav sockerarter	0 g
Fett	0,6 g
- varav mättade fettsyror	0,1 g
Kostfibrer	85 g
Natrium	0,08 g