

Komplet serie til GLUTENFRI BAGNING



KNÆK KODEN TIL GLUTENFRIT BRØD

ISBN 978-87-976591-1-3

Bestsellerbog og must-have grundbog for læseren, der vil lære at bage godt glutenfrit brød.

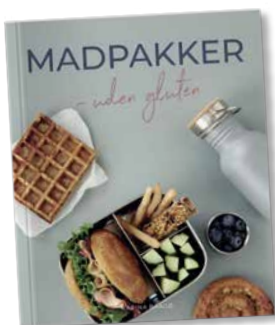
Alle, der har prøvet at bage glutenfrit ved, at det er en udfordring, som kræver specielle teknikker og ingredienser. Som den eneste bog i Danmark får læseren forklaret en specifik metode, Strukturmetoden®, til lækker og luftigt glutenfrit brød uden nødvendige tilsætningsstoffer.

GLUTENFRIE ÅRSTIDER

ISBN 978-87-976591-2-0

Bogen tilbyder opskrifter på alt det, en glutenallergiker savner til højtiderne. En bog for alle glutenallergikere og deres familier, som løser udfordringen til årets højtider med gode, hjemmelavede alternativer, når en glutenallergiker sidder med til bords.

Bogen guider læseren igennem årets traditioner og indeholder opskrifter på en lang række klassikere i en virkelighedstro, men glutenfri udgave.



MADPAKKER UDEN GLUTEN

ISBN 978-87-976591-3-7

En bog fuld af inspirerende glutenfri madpakke-mad!

Her får læseren både sandwichbrød, gnavebrød, pølsehorn, madpakkemuffins, vafler, knækbrød og lidt til den søde tand. Alt sammen nemme opskrifter kun med gode og simple råvarer. Perfekt til børnefamilien, der ikke tåler gluten eller som blot vil skære ned på det glutenholdige brød.

KAGER DU KENDER – BARE GLUTENFRI

ISBN 978-87-976591-4-4

Bogen med alle de traditionelle danske kager - bare uden gluten.

Bogen er en grundbog til de danske hverdags-kager, som giver læseren mulighed for at bage bl.a. hindbærnsnitter, drømmekage, klassens time kage, gulerods-kage, cookies og mange andre kager helt som de traditionelle, bare uden gluten.



GLUTENFRI MORGENMAD

ISBN 978-87-976591-0-6

Den gode glutenfrie morgenmad og brunch er svær at finde både i supermarkedet, hos bageren og på caféer. Med denne bog får læseren opskrifter på weekendmorgenmad såvel som den hurtige hverdagsmorgenmad. En bog, der er svær at undvære for familier med glutenallergikere tæt på.