

NORDIC CRUMB

ØKOLOGISKE OG GLUTENFRIE BRØDBLANDINGER

Nordic Crumb er skabt af Karina Baagø – Danmarks måske største glutenfrie brødnørd og forfatter til 5 bagebøger og udvikler af Strukturmetoden® – en anerkendt metode til luftigt og lækkert glutenfrit brød.

Med en kompromiløs tilgang til kvalitet af både råvarer og det hjemmebagte brød har Karina Baagø skabt en serie af brødblandinger, der gør det nemt at bage et økologisk og glutenfrit brød, som aldrig skuffer.



BURGERBOLLER

En uundværlig blanding i det glutenfrie køkken, som kan bruges til klassiske burgere, focaccia, sandwich eller pølsebrød.

Tilsæt kun vand og olie.

FØDSELSDAGSBOLLER

Lad duften af nybagte boller brede sig og server en blød fødselsdagsbolle med et strejf af kardemomme, som alle kender og elsker.

Tilst kun mælk og smør.

NORDISK KERNEBRØD

Et velsmagende alternativ til rugbrød. Blandingen giver et groft brød med en smag og krumme, som minder om det traditionelle rugbrød.

Tilsæt kun vand.