KARINA BAAGØ
NORDIC CRUMB

NORDIC CRUMB

ØKOLOGISKE OG GLUTENFRIE BRØDBLANDINGER

Nordic Crumb er skabt af Karina Baagø – Danmarks måske største glutenfrie brød-nørd 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 pølse-brød.

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.

Kontakt kontakt@karinabaagoe.dk · **Opskrifter og inspiration** www.nordiccrumb.dk