

# Dansk Cøliaki Forening Generalforsamling & Landsmøde 2018

Oplæg  
Glutenfri produktudvikling



# Smagspaletten

- Naturligt Glutenfri  
Bageri, Hadsund
- Webshop
- Butik
- Engros



# Hvem er vi



## Lone

- Lærer
- Kurser i glutenfri bagning

## Martin

- Maskinarbejder
- Pædagog

# Produkt udvikling

## Hvorfor?



- For at skabe næringsrige Naturlig Glutenfrie produkter
- For at kunne tilbyde gode smagfulde produkter når Allergikeren skal ud at spise, flyve mv.
- Sundhedsfremme
- Fokus på Salt indhold
- Hjerteforeningen
- EU projekt
- Bælgfrugter
- Protein indhold

# Produkt udvikling Hvordan?



## Kvalitets produkt

- Form
- Struktur
- Smag
- Duft
- Holdbarhed
- Ingen tilsætningsstoffer
- Ingen Enzymer
- Gængse meltyper

Tak fordi vi har måtte dele vores  
erfaring og vi håber, at I har fået  
noget med jer hjem