

Link do produktu: <https://bioprzyprawy.pl/wwwbioprzyprawypl-p-1390.html>



MAKA Z KASZTANÓW JADALNYCH 1 KG KASZTANOWA WŁOSKA bez glutenu

Cena brutto	29,98 zł
Cena netto	28,55 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	SPO679
Kod producenta	SPO679

Opis produktu

MAKA Z KASZTANÓW JADALNYCH 5 KG

mąka mielona z kasztanów

Mąka z kasztanów jadalnych może być zdrową alternatywą dla osób, które unikają glutenu lub szukają innych opcji mącznych. Zawiera ona mniej węglowodanów i więcej błonnika niż tradycyjna mąka pszenna, co może być korzystne dla zdrowia układu trawiennego i pomaga utrzymać stabilny poziom cukru we krwi.

Mąka kasztanowa jest alternatywnym źródłem mąki pszennej i może być używana do wielu rodzajów wypieków jak i do zagęszczania sosów, czy zup.

Może być wykorzystywana m.in. do wypieku chleba, ciast, placków i innych wypieków. Ma delikatny orzechowy smak i dobrze łączy się z innymi mąkami.

Jest bezglutenowa, więc jest doskonałą alternatywą dla osób, które mają nietolerancję glutenu. Można ją używać do wypieku bezglutenowych ciast, chleba i innych potraw.

Mąka kasztanowa może być używana jako zagęszczacz do sosów i zup, dzięki czemu są one bardziej gęste i kremowe.

Znajdzie także zastosowanie jako panierka do mięsa, ryb i warzyw.

Mąka kasztanowa może być także dodawana do deserów, takich jak placki, naleśniki, puddingi i ciasta, aby dodać delikatny orzechowy smak. Można z niej przyrządzić niektóre napoje, takie jak mleko kasztanowe lub napój z kasztanów, który jest popularny w niektórych regionach Europy.

Warto jednak pamiętać, że mąka kasztanowa jest cięższa i bardziej sycąca niż tradycyjne mąki, dlatego w przepisach należy zazwyczaj zmniejszyć ilość mąki kasztanowej i zwiększyć ilość płynów, a przede wszystkim warto włączyć ją do diety.

Mąka z kasztanów idealnie nadaje się do wypieku chleba, ciast, naleśników, makaronów. Bardzo dobrze miesza się z innymi mąkami, nadaje potrawom wyjątkowy smak.

Do wypieku chleba najlepiej mieszać ją z innymi makami które zawierają gluten aby chleb dobrze wyrósł.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Wartość energetyczna 1540 kJ/365 kcal

Tłuszcz 3,7 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0,6 g

Węglowodany 72 g

w tym cukry 22 g

Błonnik 11 g

Białko 5,8 g

Sól 0,03 g

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Składniki: mąka z kasztanów

kraj pochodzenia: Włochy

cena podana jest ceną za 1 kg

Produkt posiada wszelkie niezbędne dokumenty: świadectwo jakości oraz kartę produktu

W autoryzowanym laboratorium istnieje możliwość wykonania dodatkowych badań (opcja płatna)