https://luzem.eu 791058797 sklep@luzem.eu

Mąka gryczana, cena za 100 g

Nr katalogowy: 606

Kod EAN: 131

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

2,20 PLN

Opis produktu

Mąka gryczana

Mąka gryczana (tatarczana) jest ciemną mąką uzyskiwaną przez zmielenie ziaren gryki. Ma charakterystyczny, lekko podpalony smak.

Zastosowanie

Mąkę gryczaną używa się właściwie wszędzie tam, gdzie używa się mąkę pszenną: ciasta, naleśniki, makarony. Należy pamiętać, aby mieszać mąkę gryczaną z mąką pszenną, ponieważ produkty na bazie samej mąki gryczanej są bardzo kruche i łatwo się rozpadają. Mąka ta używana jest dla wzmocnienia smaku wypieków i makaronu. Mąka gryczana stosowana w wypiekach zdecydowanie podnosi wartość odżywczą produktu a także zwiększa wchłanianie wody przez mąkę.

Źródło błonnika pokarmowego

Składniki

Mąka z ziaren gryki

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.

Mąka gryczana jest naturalnym źródłem:

> Magnezu - przyczynia się do zmniejszenia uczucia zmęczenia i znużenia.
> Cynku - pomaga zachować zdrowe włosy, skórę i paznokcie.
> Żelaza - pomaga w prawidłowej produkcji czerwonych krwinek i hemoglobiny.

Możliwe naturalne odchylenia.
**Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie.
*RWS – Referencyjne Wartości Spożycia przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal).

Informacje o alergenach

W zakładzie pakowane są również: *sezam, migdały,* produkty zawierające *gluten,* różne *orzechy*. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.