



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



Mąka jaglana, cena za 100 g

Nr katalogowy: 607

Kod EAN: 132

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

1,20 PLN

Opis produktu

MĄKA JAGLANA

Powstaje z łuskanego i mielonego ziarna prosa - to naturalnie bezglutenowe zboże, o cennych dla organizmu właściwościach odkwaszających i antyoksydacyjnych. Charakteryzuje się delikatnie orzechowym i słodko-gorzkim posmakiem. Jest doskonała do słodkich i wytrawnych wypieków, w których znakomicie imituje strukturę pszenicy. Mąka jaglana to prawdziwy zastrzyk dobrowolnych substancji i solidny detoks dla organizmu.

Stara jak świat

Proso należy do grona najdłużej uprawianych na świecie roślin. Mimo walorów odżywczych i smakowych zostało na wiele lat zapomniane, czyniąc produkty z niego pochodzące niszowymi. Popularność wróciła mu ostatnie dekady, wraz z nadejściem fali chorób cywilizacyjnych. Wówczas ponownie doceniono właściwości mąki jaglanej.

Królowa kasz...

- tak nazywano niegdyś kaszę jaglaną. Analogiczny przydomek należy się także mące z prosa. Jest niezastąpiona w diecie osób z nietolerancją glutenu i chorych na celiakię. Jako jedna z nielicznych posiada odczyn zasadowy, a zatem także zdolność do odkwaszania organizmu. Usprawnia przemianę materii i pomaga obniżyć poziom złego cholesterolu. Zawiera najważniejsze pierwiastki, takie jak fosfor, potas, wapń i sód, a także witaminę C, PP oraz witaminy z grupy B. 100 g mąki jaglanej pokrywa

niemal ⅓ dziennego zapotrzebowania na żelazo i magnez - jest to więc doskonały produkt także dla osób borykających się z anemią i chronicznym zmęczeniem.

Jaglany detoks od kuchni

Znajomość produktu to podstawa udanych dań. Mąka jaglana jest bardzo wdzięcznym składnikiem - wystarczy wiedzieć jak ją wykorzystać. Przede wszystkim posłuży do wypieków - zarówno zdrowego, prostego chleba, jak i ciast czy kruchych tart. Sprawdza się także w naleśnikach, gofrach, racuchach i wszelkich klasycznych potrawach mącznych. Znajdzie się dla niej miejsce także w tradycyjnej, staropolskiej kuchni babci - mąka z prosa to zdrowy i skuteczny sposób na zabielenie zup i zagęszczanie sosów.

Zastosowanie

Mąkę jaglaną można stosować do różnych potraw, gdyż doskonale zagęszcza zupy, sosy, stosowana również do chleba, naleśników, ciast, itp.

Źródło błonnika pokarmowego

Składniki

Mąka z kaszy jaglanej

Przechowywanie

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

Mąka jaglana 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.