



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Mąka ryżowa, cena za 100 g

Kod EAN: 137

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

1,20 PLN

Opis produktu

MAKA RYŻOWA

Mąka ryżowa powstaje poprzez zmielenie na drobno ziaren ryżu. Jest nieodłącznym składnikiem kuchni japońskiej, a także istotną częścią diety bezglutenowej. W Kraju Kwitnącej Wiśni wykorzystywana jest do wyrobu ryżowych makaronów, klusek i papieru, a w kuchni polskiej sprawdzi się jako zagęstnik lub element naleśników, wypieków i panierki. Zawiera regulujący perystaltykę jelit błonnik pokarmowy, dodatkowo wspierający organizm w walce ze złym cholesterolem. Dodatkowo charakteryzuje się mniejszą kalorycznością, niż mąki pszenne.

Zmielony ryż to nie tylko propozycja dla osób z nietolerancją pokarmową, ale wszystkich miłośników różnorodności w kuchni. Warto pamiętać, że mąką ryżową ze względu na brak glutenu - nadającego wypiekowi pulchności i elastyczności - powinna być stosowana w odpowiednich proporcjach i towarzystwie innych mąk. Poza przeznaczeniem kulinarnym doskonale nadaje się do przygotowywania domowych kosmetyków, takich jak maseczki, peelingi, odżywki i pudry.

Zastosowanie

Mąka ryżowa ma delikatnie słodkawy smak, więc nadaje się doskonale do słodkich wypieków, naleśników, deserów. Wytwarza się z niej np. makaron ryżowy, kluski, placki, bliny oraz używa do zagęszczania kisieli, zup, sosów. Stosowana jako substytut mąki pszennej w diecie bezglutenowej

Przechowywanie

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

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.