



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Płatki drożdżowe nieaktywne, cena za 50 g

Kod EAN: 155

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

5,50 PLN

Opis produktu

PŁATKI DROŻDŻOWE NIEAKTYWNE

Naturalny zagęszczacz potraw i wzmacniacz smaku, obowiązkowy składnik roślinnej kuchni, bogate źródło witamin i minerałów oraz substytut serów w menu wegan. Płatki drożdżowe - co to takiego, jak wykorzystać je w kuchni i...

... ile wspólnego mają z drożdżami?

Płatki drożdżowe to nieaktywna forma drożdży, którą można spożywać bez obaw o dolegliwości ze strony układu pokarmowego. Poddanie ich odpowiednim procesom sprawia, że mają one całkowicie inne właściwości niż drożdże piekarskie i suszone. W ten sposób powstaje produkt przypominający nieco bułkę tartą, o delikatnym, serowo-orzechowym smaku.

Sekretny składnik czy wymysł roślinożerców?

Zadaniem płatków drożdżowych jest odtworzenie smaku charakterystycznego dla nabiału. Ich uniwersalność czyni je zamiennikiem parmezanu w kuchni włoskiej, elementem burgerów i past kanapkowych, czy też namiastką jajek w roślinnym majonezie, omlecie lub tofucznicy. Poza walorami smakowymi płatki drożdżowe mają także praktyczne funkcje w diecie wegetarian i wegan. Wzbogacone nimi potrawy są doskonałym źródłem łatwo przyswajalnego białka, witamin z grupy B, minerałów i aminokwasów.

Przechowywanie

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

Składniki

Suszone drożdże nieaktywne

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.