



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Mąka kasztanowa, cena za 100 g

Kod EAN: 313

Producent:

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

6,40 PLN

Opis produktu

Mąka kasztanowa

Jest jednym z tych produktów, który pojawił się na polskich półkach pod wpływem mody na zdrową żywność i produkty bezglutenowe. Znają ją głównie miłośnicy kuchni eksperymentalnej, zwolennicy nowinek spożywczych, bywalcy zagranicznych delikatesów i klienci sklepów ze zdrową żywnością. Każdy, kto nie wie jak smakuje mąka kasztanowa powinien to szybko nadrobić!

Czym jest mąka kasztanowa?

Kasztany jadalne to w Polsce produkt bardzo egzotyczny – mało kto go zna i kiedykolwiek próbował. U nas znacznie popularniejsze są owoce kasztanowca – dzięki i zdecydowanie nienadające się do jedzenia, za to znakomite podczas zabawy w konstruowanie kasztanowych ludzików. W krajach Basenu Morza Śródziemnego kasztany jadalne również spadają jesienią z drzew, za to lądują prosto na stołach i w piekarnikach. Na pierwszy rzut oka są bardzo podobne do zawartości zielonych, kolczastych kul, pokrywających polskie parki i chodniki. Po dokładniejszych oględzinach można jednak łatwo dostrzec, że kasztany jadalne są mniejsze, mają ostry czubek i przypominają wyglądem nieco orzechy laskowe w skorupie. W niemal całej Europie powstają produkty na ich bazie – w tym mąka kasztanowa, czyli nic innego jak zmielone kasztany jadalne.

WŁAŚCIWOŚCI

Mąka z kasztanów - bezglutenowa, ale czy zdrowa?

Na tle innych mąk bez glutenu mąka kasztanowa wyróżnia się teksturą najbardziej zbliżoną do mielonej pszenicy. To ważna cecha szczególnie w przypadku wypieków, które w wariacie bezglutenowym często mają nieodpowiednią teksturę. Dzięki wysokiej plastyczności mąka z kasztanów jadalnych stanowi uniwersalny zamiennik najpopularniejszej w Polsce mąki pszennej. Z kolei zapachem przypomina bardziej orzechy, a w jej smaku można wyczuć słodką nutę. Dodatkowym atutem mąki kasztanowej jest wysoka - jak na tego typu produkt - zawartość białka i błonnika. W ten sposób wyroby powstałe na jej bazie zapewniają dłuższe uczucie sytości i pozytywnie wpływają na perystaltykę jelit.

ZASTOSOWANIE

Mąka z kasztanów sprawdza się zarówno w przypadku dań słodkich, jak i słonych. Można wymieszać ją z innymi typami mąk lub wykorzystać samodzielnie - zwłaszcza, gdy wypiek lub danie ma pozostać bezglutenowe. Wystarczy odpowiedni przepis i odrobina zmysłu kulinarnego, by powstał pyszny chleb z mąki kasztanowej, ciasteczka, muffiny, naleśniki, racuchy, gofry, a nawet pierogi! Dla osób z nietolerancją pokarmową, celiakią, dla dbających o linię i poszukiwaczy nowych smaków mąka ta będzie idealna.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu

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.