



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI
GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

Dane aktualne na dzień: 02-05-2024 06:46

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/maka-kasztanowa-250g-p-868.html>



MAKA KASZTANOWA 250g

Cena	12,19 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666902955
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MAKA KASZTANOWA 250g

Składniki: mielone kasztany jadalne

Mąka kasztanowa, zwana również mąką z orzechów jadalnych, to produkt otrzymywany poprzez mielenie suchych orzechów kasztanowych.

Mąka kasztanowa jest popularna ze względu na swój unikalny smak i wiele korzyści zdrowotnych. Jest bogata w składniki odżywcze, takie jak błonnik, witaminy i minerały, oraz ma niski indeks glikemiczny, co czyni ją atrakcyjnym składnikiem w diecie.

Mąka kasztanowa jest popularnym składnikiem w kuchni wegańskiej i wegetariańskiej ze względu na swoje właściwości odżywcze i wszechstronność kulinarną.

Co do zastosowań mąki kasztanowej, oto kilka sposobów jej wykorzystania:

Wypieki: Nadaje się do wypieku chleba, ciast, ciasteczek, placków, muffinów oraz innych wyrobów piekarniczych. Ma charakterystyczny słodki smak, który nadaje się do wielu rodzajów wypieków.

Desery: Jest wykorzystywana do przygotowywania różnych deserów, takich jak ciasta, gofry, naleśniki, czy kisiele. Jej słodki smak idealnie komponuje się z deserami.

Zupy i sosy: Może być dodawana do zup, sosów, czy gulaszy, aby zagęścić konsystencję i dodać smaku.

Kasze: Mąka kasztanowa może być również stosowana jako składnik w mieszankach na kasze, aby wzbogacić smak i konsystencję.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 1644 kJ / 392 kcal

Tłuszcz 3,9 g

w tym kwasy nasycone 0,7 g

Węglowodany 78,4 g

w tym cukry 0 g

Błonnik 7 g

Białko 7,2 g

Sól 0 g

Podane wartości zostały ustalone według danych naszych dostawców lub literatury fachowej.

Kraj pochodzenia: Włochy



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

Masa netto: 250 g

Producent:

NATURAL EXPERT

PPH Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl

Informacja o alergenach:

Produkt może zawierać alergeny:

sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

Przechowywać w suchym i ciemnym miejscu

Wartość odżywcza w 100g produktu

- wartość energetyczna 0 kcal - tłuszczu tym kwasy tłuszczowe nasycone - węgl