



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: 27-04-2024 06:27

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/maka-kukurydziana-1kg-p-189.html>



MĄKA KUKURYDZIANA 1kg

Cena	9,19 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666900180
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MĄKA KUKURYDZIANA 1kg

Składniki: mielone ziarno kukurydzy.

Mąka kukurydziana to produkt pozyskiwany z mielonych ziaren kukurydzy. Proces produkcji obejmuje staranne zmielenie surowych ziaren kukurydzy na drobny proszek. Mąka ta jest szeroko stosowana w kuchni, a jej różnorodne zastosowania sprawiają, że jest popularna w wielu kulturach kulinarnych. Oto kilka charakterystycznych cech i zastosowań mąki kukurydzianej:

Ma delikatny i słodki smak, co sprawia, że jest idealna do wypieków i deserów. Jest często używana do przygotowywania placek, ciast, ciasteczek, babeczek i innych słodkich przysmaków.

Jest stosowana jako zagęszczający składnik w zupach, sosach i potrawach, nadając im odpowiednią konsystencję. Ponadto może być używana jako panierka do mięsa, warzyw i ryb, nadając potrawom chrupiącą otoczkę.

Stała się popularnym składnikiem w przepisach na placki i naleśniki. Nadaje im charakterystyczną teksturę i smak.

W wielu kuchniach, zwłaszcza w kuchni meksykańskiej, mąka kukurydziana jest używana do wytwarzania tortilli, które są cienkimi placekami używanymi do zawijania farszu.

W niektórych kuchniach świata mąka kukurydziana jest używana do przygotowywania tradycyjnych potraw, takich jak arepas w kuchni wenezuelskiej czy areny w kuchni kolumbijskiej.

Zawiera pewne składniki odżywcze, takie jak błonnik, witaminy i minerały, co dodaje jej wartość dietetyczną.

Mąka kukurydziana jest wszechstronnym składnikiem kulinarnym, który znajduje zastosowanie w wielu rodzajach potraw, zarówno słodkich, jak i słonych.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 1468 kJ / 350 kcal

Tłuszcz 3,0 g

w tym kwasy nasycone 0,4 g

Węglowodany 70,5 g

w tym cukry 2,2 g

Błonnik 7,5 g

Białko 6,4 g

Sól < 0,01 g

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



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

Kraj pochodzenia: Polska

Masa netto: 1 kg

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 - 361 kcal**
- **białko - 6,9 g**
- **tłuszcze - 3,9 g (kwasy tłuszczowe nasycone - 0,54 g)**
- **węglowodany 76,9 g**
- **błonnik 7,3 g**