



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: 05-05-2024 06:44

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/maka-migdalowa-1kg-p-1377.html>



MAKA MIGDAŁOWA 1kg

Cena	38,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666995148
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MAKA MIGDAŁOWA 1kg

Składniki: mąka z migdałów

Mąka migdałowa to produkt otrzymywany poprzez zmielenie migdałów na drobny proszek. Jest to składnik kuchenny, który zdobywa popularność ze względu na swoje walory smakowe i odżywcze. Oto kilka kluczowych informacji na temat mąki migdałowej:

Zawiera zdrowe tłuszcze, białko, błonnik i wiele ważnych witamin i minerałów.

Ma charakterystyczny smak migdałów, który dodaje potrawom nuty orzechowe i słodkie. Jest popularna w wypiekach, gdzie nadaje ciastom, plackom i ciasteczkom specyficzny smak i konsystencję.

Jest często stosowana jako składnik wypieków, takich jak makaroniki, ciasta bezglutenowe, tarty i ciasteczka. Dodaje również kremowość i smak do lodów, kremów i innych deserów.

Może być używana jako zagęstnik w sosach, kremach i galaretkach, nadając im odpowiednią konsystencję.

Dla osób poszukujących alternatyw dla tradycyjnych mąk, mąka migdałowa stanowi interesującą opcję. Może być używana w kombinacji z innymi mąkami lub jako samodzielny składnik.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 2519 kJ / 600 kcal

Tłuszcz 50 g

w tym kwasy nasycone 3,6 g

Węglowodany 10,7 g

w tym cukry 3,6 g

Błonnik 10,7 g

Białko 21,4 g

Sól 0 g

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

Kraj pochodzenia: USA

Masa netto: 1 kg

Producent:

NATURAL EXPERT



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

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

Sól 0,04 g