



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: 20-04-2024 15:01

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/maka-orkiszowa-biala-1kg-p-878.html>



MAKA ORKISZOWA BIAŁA 1kg

Cena	10,79 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666905154
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MAKA ORKISZOWA BIAŁA 1kg

Składniki: mąka z pszenicy orkisz.

Typ 630 BIAŁA

Mąka orkiszowa biała jest produktem otrzymywanym poprzez zmielenie ziaren orkiszu, odmiany pszenicy durum (*Triticum turgidum* subsp. durum). Charakteryzuje się jasnym kolorem oraz delikatną, a zarazem wyrazistą nutą smakową.

Oto kilka cech charakterystycznych mąki orkiszowej białej:

Mąka posiada charakterystyczny, lekko orzechowy smak, który nadaje potrawom subtelny aromat. Jest to jeden z powodów, dla których jest chętnie wybierana przez entuzjastów kulinarnych.

Dzięki swojej zawartości glutenu, doskonale nadaje się do wypieków, umożliwiając uzyskanie elastycznego ciasta i dobrze wyrastającego pieczywa.

Jest wszechstronnie stosowana w kuchni do produkcji różnorodnych wypieków, takich jak chleb, bułki, ciastka, ciasta, makarony oraz dania smażone i gotowane. Może być również używana jako zagęstnik w sosach i zupach.

Orkisz zawiera więcej białka, błonnika, żelaza, cynku i innych składników odżywczych w porównaniu do niektórych odmian pszenicy. Mąka orkiszowa biała zachowuje te wartości odżywcze, co sprawia, że jest atrakcyjną opcją dla osób poszukujących bardziej odżywczych alternatyw dla tradycyjnej mąki pszennej.

Chociaż zawiera gluten, niektórzy ludzie z nietolerancją glutenu mogą tolerować produkty z mąki orkiszowej białej w porównaniu do tradycyjnej pszenicy. Niemniej jednak, osoby z celiakią powinny stosować ostrożność i wybierać certyfikowane produkty bezglutenowe.

Mąka orkiszowa biała, dzięki swoim wyjątkowym właściwościom smakowym, aromatycznym i odżywczym, cieszy się popularnością w kuchniach na całym świecie. Jest używana do przygotowywania różnorodnych potraw, od tradycyjnych chlebów po wyrafinowane ciasta, dodając im niepowtarzalnego charakteru i smaku.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 1412 kJ / 334 kcal

Tłuszcz 2,26 g

w tym kwasy nasycone 0,51 g

Węglowodany 62,47 g

w tym cukry 3,04 g

Błonnik 5,93 g

Białko 12,89 g

Sól 0,01 g



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

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

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 - 1503 kJ / 355 kcal
Tłuszcz - 1,3 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone - 0,3 g
Węglowodany - 70 g
w tym cukry - 1,0 g
Białko - 14 g