



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 15:15

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/maka-orkiszowa-biala-500g-p-1179.html>



MAKA ORKISZOWA BIAŁA 500g

Cena	7,20 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666905161
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MAKA ORKISZOWA BIAŁA 500g

Składniki: mąka z pszenicy orkisz.

Typ 630 BIAŁA

Mąka orkiszowa biała to produkt otrzymywany ze zmielonych ziaren orkisz, rośliny z rodziny przenicowanych. Jest to odmiana pszenicy, charakteryzująca się delikatnym smakiem i lepszym składem odżywczym niż tradycyjna mąka pszenna. Poniżej znajdziesz kilka cech charakterystycznych i informacji dotyczących zastosowań mąki orkiszowej białej:

Uzyskiwana jest poprzez zmielenie ziaren orkisz na drobny proszek. Proces ten jest podobny do produkcji mąki pszennej, ale z ziaren orkisz.

Jest bogatsza w białko, błonnik, witaminy (takie jak witaminy z grupy B) oraz minerały (takie jak żelazo, magnez czy cynk) w porównaniu do tradycyjnej mąki pszennej.

Ze względu na zawartość glutenu, ma dobre właściwości ciastotwórcze, co sprawia, że jest popularna w wypiekach. Elastyczność glutenu pomaga ciastu w odpowiednim wyrośnięciu.

Ma delikatny, łagodny smak, co czyni ją odpowiednią do wielu rodzajów wypieków, zarówno słodkich, jak i słonych. Powszechnie używa się jej do wypieku chleba, bułek, ciast, placków, ciasteczek i innych wyrobów cukierniczych. Może być stosowana samodzielnie lub mieszana z innymi rodzajami mąk w zależności od preferencji i celu danego przepisu.

Osoby poszukujące alternatywy dla tradycyjnej mąki pszennej często sięgają po mąkę orkiszową białą ze względu na jej lepsze właściwości odżywcze i charakterystyczny smak.

Mąka orkiszowa występuje w różnych odmianach, w tym białej i pełnoziarnistej. Mąka orkiszowa biała jest oczyszczona, co oznacza, że jest pozbawiona łuski i zarodka, co wpływa na jej jasny kolor.

Stanowi ciekawą alternatywę dla tradycyjnej mąki pszennej, szczególnie dla osób poszukujących mąki o lepszych właściwościach odżywczych i odmiennym smaku w swoich wypiekach.

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



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

Sól 0,01 g

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

Kraj pochodzenia: Polska

Masa netto: 500 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 - tłuszczw tym kwasy tłuszczowe nasycone - węgl