



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 03:35

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/maka-ryzowa-biala-500g-p-885.html>



MAKA RYŻOWA BIAŁA 500g

Cena	7,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666900937
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MAKA RYŻOWA BIAŁA 500g

Składniki: mąka ryżowa biała

Mąka ryżowa to produkt spożywczy otrzymywany poprzez mielenie ziaren ryżu. Ziarna te są zazwyczaj obrane ze skorupki i poddane procesowi mielenia na drobny proszek. Mąka ryżowa jest powszechnie używana w kuchni, zarówno w krajach azjatyckich, gdzie ryż jest głównym składnikiem diety, jak i w kuchniach zachodnich.

Oto kilka cech i zastosowań mąki ryżowej:

1. Jest łatwostrawna i dobrze tolerowana przez większość ludzi, co czyni ją dobrym składnikiem dla osób z wrażliwym żołądkiem.
2. Można ją stosować w różnych rodzajach potraw, od wypieków po sosy i zupy. Jest to popularny składnik w kuchni azjatyckiej do przygotowywania ciast, naleśników, pierożków, czy nawet jako zagęszczacz w zupach.
3. Ma delikatną konsystencję, co sprawia, że potrawy z jej użyciem są często lżejsze i delikatniejsze w smaku.
4. Ma dłuższy okres przydatności do spożycia w porównaniu do niektórych innych mąk, dzięki czemu można ją przechowywać przez długi czas bez obawy przed psuciem się.
5. Osoby unikające glutenu mogą stosować mąkę ryżową jako alternatywę dla mąki pszennej w wielu przepisach, od chleba po ciasta i dania główne.

Podsumowując, mąka ryżowa jest wszechstronnym i łatwo dostępnym składnikiem kuchni, który może być używany przez osoby z różnymi preferencjami dietetycznymi. Dzięki swoim właściwościom jest popularnym wyborem w wielu kuchniach na całym świecie.