



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: 30-04-2024 06:31

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/maka-ryzowa-biala-5kg-p-1381.html>



MAKA RYŻOWA BIAŁA 5kg

Cena	45,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666995186
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MAKA RYŻOWA BIAŁA 5kg

Składniki: mąka ryżowa biała

Mąka ryżowa należy do produktów naturalnie bezglutenowych, a do tego nie wywołuje reakcji alergicznych. W smaku jest neutralna więc swobodnie można ją stosować jako zamiennik tradycyjnej mąki pszennej. Najbardziej znanym wyrobem z przemiału ziaren ryżu, jest papier ryżowy który w prosty sposób można przygotować samemu. Mąkę ryżową wykorzystuje się jako zamiennik zwykłej mąki, do wszelkiego rodzaju wypieków słodkich i wytrawnych oraz jako zagęstnik sosów i zup.

Wartość energetyczna 1465 kJ / 349 kcal

Tłuszcz 0,7 g
w tym kwasy nasycone 0,15 g
Węglowodany 76,9 g
w tym cukry 2,0 g
Błonnik 2,3 g
Białko 7,6 g
Sól 0,01 g

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

Kraj pochodzenia: Holandia

Masa netto: 5 kg

Producent:

NATURAL EXPERT
PPH Kamil Chojnowski
info@naturalexpert.pl

Produkt może zawierać alergen:

sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

Przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu

Wartość odżywcza w 100g produktu

- wartość energetyczna 0 kcal - tłuszczw tym kwasy tłuszczowe nasycone - węgl