



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: 19-05-2024 05:00

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/maka-semolina-z-pszenicy-durum-1kg-p-1338.html>



MAKA SEMOLINA Z PSZENICY DURUM 1kg

Cena	13,49 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666994752
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MAKA SEMOLINA Z PSZENICY DURUM 1kg

Składniki: mąka z pszenicy durum

Mąka semolina z pszenicy durum to rodzaj mąki produkowany z ziaren pszenicy durum. Pszenica durum to odmiana pszenicy o wysokiej zawartości białka i twardym, bogatym w gluten ziarnie, co nadaje semolinie charakterystyczną konsystencję i właściwości kulinarne.

Jest bogata w gluten, co sprawia, że mąka z jej ziaren również zawiera dużą ilość tego białka. Dzięki temu ma dobrą zdolność wiązania i elastyczności, co jest istotne w procesie wytwarzania makaronu i innych wyrobów cukierniczych.

Mąka z pszenicy durum ma zazwyczaj intensywną, żółtawą barwę, która pochodzi od naturalnego pigmentu obecnego w ziarnach tej odmiany pszenicy. Nadaje to wyrobom kulinarnej estetyki.

Powszechnie stosowana jest do wytwarzania makaronu, takiego jak spaghetti, makaron penne, czy makaron farfalle. Jest również używana w niektórych wypiekach, zwłaszcza tych o konsystencji kruchej, takich jak niektóre rodzaje ciast i bułek.

Zawiera również skrobię, co przyczynia się do jej zdolności do zagęszczania i przygotowywania sosów i zup.

Jest bogata w białko, żelazo, magnez, i witaminy z grupy B, co sprawia, że jest stosunkowo pożywnym składnikiem.

Mąka semolina z pszenicy durum ma długi okres przydatności do spożycia, dzięki czemu może być przechowywana przez dłuższy czas bez utraty jakości.

Mąka semolina z pszenicy durum jest istotnym składnikiem w kuchni, szczególnie we włoskiej i śródziemnomorskiej, gdzie stanowi bazę dla wielu tradycyjnych dań, takich jak makarony, chleb i desery. Jej charakterystyczna konsystencja i wartości odżywcze czynią ją popularnym wyborem w wielu przepisach kulinarnej sztuki.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 1473 kJ / 347 kcal

Tłuszcz 1,5 g

w tym kwasy nasycone 0,3 g

Węglowodany 70 g

w tym cukry 1 g

Błonnik 3,9 g

Białko 10 g

Sól 0 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: Austria

Masa netto: 1 kg

Producent:

NATURAL EXPERT

PPH Kamil Chojnowski

info@naturalexpert.pl

Produkt może zawierać alergeny:

sezam, orzechy, gluten, seler, gorczyca

Przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu

Wartość odżywcza w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1485 kJ/ 352 kcal

Tłuszcz: 2,5 g

- w tym nasycone kwasy tłuszczowe: 1,8 g

Węglowodany: 63 g

- w tym cukry: 0,4 g

Białko: 13 g

Sól: 0 g