



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: 04-05-2024 01:22

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/maka-semolina-z-pszenicy-durum-500g-p-1339.html>



MAKA SEMOLINA Z PSZENICY DURUM 500g

Cena	8,09 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666994769
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MAKA SEMOLINA Z PSZENICY DURUM 500g

Składniki: mąka z pszenicy durum

Mąka z pszenicy durum jest produktem spożywczym otrzymywanym poprzez mielenie ziaren pszenicy durum, rodzaju pszenicy o charakterystycznie twardym i bogatym w gluten ziarnie.

Pszenica durum jest znana ze swojej wysokiej zawartości glutenu, co czyni mąkę z jej ziaren wyjątkowo elastyczną i sprężystą. Dzięki temu doskonale nadaje się do wyrabiania ciast na makarony, chleby i inne wypieki.

Ma zazwyczaj intensywnie żółtą barwę i drobne, dobrze zmielone ziarna. Ta charakterystyczna konsystencja i kolor sprawiają, że potrawy przygotowane z jej użyciem mają atrakcyjny wygląd.

Jest powszechnie stosowana do wytwarzania różnych rodzajów makaronów, takich jak spaghetti, penne, fusilli i inne. Dzięki swojej wysokiej zawartości glutenu i dobrej jakości ciasta, produkty z tej mąki zachowują swoją kształtowość i elastyczność nawet po ugotowaniu.

Oprócz glutenu, mąka z pszenicy durum zawiera także skrobię, co sprawia, że nadaje się do zagęszczania sosów, zup i innych potraw.

To bogate źródło białka, witamin z grupy B oraz minerałów, takich jak żelazo, magnez i cynk. Jest również stosunkowo bogata w błonnik, co przyczynia się do utrzymania zdrowego układu pokarmowego.

W skrócie, mąka z pszenicy durum jest istotnym składnikiem w kuchni, szczególnie we włoskiej i śródziemnomorskiej, gdzie jest wykorzystywana do przygotowywania tradycyjnych makaronów, chlebów i innych wyrobów cukierniczych. Jej wysoka zawartość glutenu, charakterystyczna barwa i bogactwo składników odżywczych czynią ją popularnym wyborem w wielu kuchniach na całym świecie.

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: 500 g

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