



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: 07-05-2024 14:10

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/maka-semolina-z-pszenicy-durum-5kg-p-1384.html>



MAKA SEMOLINA Z PSZENICY DURUM 5kg

Cena	56,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666995216
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MAKA SEMOLINA Z PSZENICY DURUM 5 kg

Składniki: mąka z pszenicy durum

Mąka z pszenicy durum to produkt spożywczy otrzymywany z ziaren pszenicy durum, specyficznej odmiany pszenicy o twardym, żółtawym ziarnie. Jest to popularny składnik w kuchni, zwłaszcza we włoskiej, gdzie odgrywa kluczową rolę w produkcji makaronów, chleba i różnych wypieków.

Pszenica durum zawiera więcej glutenu w porównaniu do innych odmian pszenicy. Mąka z tej pszenicy również posiada znaczną ilość glutenu, co nadaje jej elastyczność i zdolność do zatrzymywania formy podczas wytwarzania ciast i makaronów. Charakterystyczna żółtawa barwa pochodzi od karotenoidów obecnych w ziarnach tej odmiany. Ta barwa jest szczególnie widoczna w makaronie, który jest jednym z głównych produktów wytwarzanych z tej mąki.

Mąka z pszenicy durum jest powszechnie stosowana do produkcji różnych rodzajów makaronów, takich jak spaghetti, penne, farfalle czy fusilli. Dzięki swojej wytrzymałej strukturze makaron z tej mąki utrzymuje się dobrze podczas gotowania. Może być także stosowana w wypiekach, szczególnie w chlebie włoskim. Nadaje się do produkcji chleba o gęstej strukturze i intensywnym smaku.

Zawiera białko, błonnik, witaminy z grupy B, żelazo i inne minerały, co sprawia, że jest stosunkowo pożywna.

Mąka z pszenicy durum jest ważnym składnikiem w produkcji makaronów i chleba, nadając potrawom charakterystyczną konsystencję, smak i barwę. Jej wszechstronne zastosowanie sprawia, że jest ceniona w 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

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

Kraj pochodzenia: Austria
Masa netto: 5 kg



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI

GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26

15-113 BIAŁYSTOK

NIP 5422782393

TEL 606382944

KALIOO321@GMAIL.COM

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 0 kcal - tłuszczw tym kwasy tłuszczowe nasycone - węgl