



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: 29-04-2024 10:20

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/maka-z-ciecierzycy-1kg-p-888.html>



MAKA Z CIECIERZYCY 1kg

Cena	12,39 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666903303
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MAKA Z CIECIERZYCY 1kg

Składniki: mąka z ziaren ciecierzycy

Mąka z ciecioriki to produkt spożywczy otrzymywany poprzez mielenie suszonych ziaren ciecierzycy. Ciecierzycza, znana również jako groch włoski, jest rośliną strączkową i jest szeroko stosowana w kuchni śródziemnomorskiej, indyjskiej i bliskowschodniej. Mąka ta zyskuje popularność ze względu na swoje liczne zalety żywieniowe i zastosowania kulinarno-medyczne.

Oto kilka cech i zastosowań mąki z ciecierzycy:

1. Ciecierzycza jest bogatym źródłem białka roślinnego, a mąka z ciecierzycy zachowuje tę wartość odżywczą. Dzięki temu jest świetnym uzupełnieniem diety dla wegetarian i wegan, a także dla osób szukających alternatywnego źródła białka.
2. Ciecierzycza zawiera również dużo błonnika, który wspomaga zdrowie układu pokarmowego, reguluje poziom cukru we krwi i pomaga w utrzymaniu uczucia sytości.
3. Besan ma niższy indeks glikemiczny niż tradycyjna mąka pszeniczna, co oznacza, że może pomóc w stabilizacji poziomu cukru we krwi.
4. Oprócz białka i błonnika, mąka zawiera również wiele innych składników odżywczych, takich jak żelazo, magnez, fosfor i witaminy z grupy B.
5. mąka grochowa może być używana do wypieku chleba, ciast, naleśników, placków, czy jako zagęszczacz w zupach i sosach. Może być również stosowana do panierowania mięsa lub warzyw.

Podsumowując, mąka z ciecierzycy to wszechstronny składnik kuchenny, który nie tylko oferuje liczne korzyści zdrowotne, ale także dodaje smaku i wartości odżywcze do potraw.

Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 1582 kJ / 378 kcal

Tłuszcz 6,04 g

w tym kwasy nasycone 0,6 g

Węglowodany 62,95 g

w tym cukry 10,7 g

Błonnik 12,2 g



P.P.H. KAMIL CHOJNOWSKI
GEN. WŁ. ANDERSA 40 LOK 26
15-113 BIAŁYSTOK
NIP 5422782393
TEL 606382944
KALIOO321@GMAIL.COM

Białko 20,47 g
Sól 0,06 g

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

Kraj pochodzenia: Turcja

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 0 kcal - tłuszczu tym kwasy tłuszczowe nasycone - węgl