



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: 03-05-2024 23:33

Link do produktu: <https://www.naturalexpert.pl/maka-z-ciecierzycy-500g-p-889.html>



MAKA Z CIECIERZYCY 500g

Cena	7,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5902666903310
Producent	Natural Expert

Opis produktu

MAKA Z CIECIORKI 500g

Składniki: mąka z ziaren ciecierzycy

Mąka z ciecierzycy to zmielony proszek z suszonych i zmielonych ziaren ciecierzycy. Ciecierzycza to roślina strączkowa, a mąka z jej ziaren zyskuje popularność ze względu na swoje unikalne właściwości żywieniowe i szerokie zastosowanie w kuchni.

Mąka z ciecioriki nazywana również mąką groszkową jest bogata w białko roślinne, co jest korzystne dla wegetarian i wegan. Jest również bogatym źródłem błonnika, co wpływa korzystnie na układ pokarmowy. Mąka z ciecierzycy może zatem przyczynić się do utrzymania zdrowego trawienia.

Ze względu na brak glutenu i charakterystyczną strukturę ciecierzycy, mąka jest często stosowana w diecie bezglutenowej do przygotowywania różnorodnych potraw, takich jak placki czy nawet chleb bezglutenowy.

Ma intensywny, charakterystyczny smak, który może nadawać potrawom specyficzną nutę. Jest to szczególnie doceniane w kuchni śródziemnomorskiej.

Mąka z ciecierzycy czyli besan może być używana jako składnik wypieków, takich jak placki, naleśniki, ciasta, czy muffiny, dodając im unikalny smak i teksturę.

Z uwagi na wysoką zawartość białka roślinnego i wszechstronne zastosowanie, mąka z ciecierzycy jest ceniona w dietach roślinnych jako substytut tradycyjnych mąk.

Warto jednak pamiętać, że ze względu na specyficzny smak i konsystencję, mąka z ciecierzycy może wymagać dostosowania przepisów w stosunku do tradycyjnych mąk, co sprawia, że jest to interesujący składnik dla kulinarnych eksperymentatorów.

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

Białko 20,47 g

Sól 0,06 g

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



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

Kraj pochodzenia: Turcja

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 0 kcal - tłuszczu tym kwasy tłuszczowe nasycone - węgl