

Link do produktu: <https://www.ekosklepbio.pl/maka-z-zoledzi-bezglutenowa-bio-500-g-dary-natury-p-6665.html>

## MĄKA Z ŻOŁĘDZI BEZGLUTENOWA BIO 500 g - DARY NATURY

Cena	<b>13,79 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>5902768527087</b>
Producent	<b>DARY NATURY</b>
WEGETARIAŃSKI	<b>WEGETARIAŃSKI</b>
Certyfikat bio	<b>CERTYFIKAT BIO</b>
WEGAŃSKI	<b>WEGAŃSKI</b>
BEZ GLUTENU (w składnikach)	<b>BEZ GLUTENU (w składnikach)</b>
BEZ GLUTENU (deklaracja)	<b>BEZ GLUTENU (deklaracja)</b>
Masa netto	<b>500</b>
BEZ CUKRU (w składnikach)	<b>BEZ CUKRU (w składnikach)</b>
PRODUCENT / DYSTRYBUTOR - NAZWA I ADRES	<b>"DARY NATURY" SP. Z O.O. KORYCINY 73, 17-315 GRODZISK</b>

### Opis produktu

SKŁADNIKI żołądzie\* (100%) (\*certyfikowany składnik ekologiczny) SPOSÓB PRZYGOTOWANIA Mąkę żołądziową można wykorzystywać jako uszlachetniający dodatek do mąki zbożowej w proporcji 2/3 mąki zbożowej i 1/3 mąki żołądziowej i wypiekać chleb, bułki, ciasteczka oraz inne wyroby. Można ją wykorzystać także do wszystkich dań gdzie normalnie dodaje się mąkę zbożową np. jako dodatek do makaronu, omletów z jaj, placków ziemniaczanych (dodając do 2/3 tartych ziemniaków 1/3 mąki z żołądzi).WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 gWartość energetyczna: 1355 kJ/322 kcalTłuszcz: 5,1 gw tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,9 gWęglowodany: 73,4 gw tym cukry: 0,9 gBłonnik: 16,8 gBiałko: 4,1 gSól: 0,0 gZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.