

Link do produktu: <https://www.ekosklepbio.pl/mieszanka-do-wypieku-chleba-klasyczna-bezglutenowa-bio-420-g-piec-przemian-p-30661.html>



MIESZANKA DO WYPIEKU CHLEBA KLASYCZNA BEZGLUTENOWA BIO 420 g - PIĘĆ PRZEMIAN

Cena	15,56 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	5902837810775
Producent	Pięć Przemian
BEZ GLUTENU (w składnikach)	BEZ GLUTENU (w składnikach)
TARGI BIO PLANET 2024	TARGI BIO PLANET
BEZ CUKRU (w składnikach)	BEZ CUKRU (w składnikach)
Producent - nazwa i adres	SIMPATIKO S.C. UL. ŁUŻE 20, 05-092 DĄBROWA
Masa netto	420
BEZ GLUTENU (deklaracja)	BEZ GLUTENU (deklaracja)
WEGAŃSKI	WEGAŃSKI
Certyfikat bio	CERTYFIKAT BIO
WEGETARIAŃSKI	WEGETARIAŃSKI

Opis produktu

SKŁADNIKI
płatki owsiane*, mąka wiesłana*, mąka ziemniaczana*, mąka z ryżu brązowego*, kasza jęczmień*, siemka lniane brązowe*, nasiona chia* - nasiona szałwi hiszpańskiej (Salvia hispanica), sól himalajska (certyfikowany składnik ekologiczny)

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g
Wartość energetyczna: 1365 kJ / 327 kcal
Tłuszcz: 8,1 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1,1 g
Węglowodory: 70 g
w tym cukry: 0,8 g
Białko: 10 g
Sól: 2,5 g

INFORMACJA ALERGENICZNA
Może zawierać owoce.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA
1. Wypieki piekarnik do 180 °C.
2. Wyłożyć formę kebabową posmarowaną olejem kokosowym lub masłem klarowanym. Masło ja posypać płatkami kebab, płatkami owsianymi lub miodem klarowanym.
3. Wyłożyć mieszankę do miodu.
4. Ciasto nie mieszać powoli dolewać 500 ml miodu gotowanego.
5. Wypiekanie ciasta i powoli do brzołki i ciasta do piekarnika na 1,5 godziny.
6. Po upieczeniu ciasto wyjąć z brzołki i ciasta w formie. Ciasto do ostygnięcia.

ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA
Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, szczelnie zamkniętym.