

Link do produktu: <https://www.ekosklepbio.pl/mieszanka-na-gofry-bezglutenowa-bio-240-g-zdrowo-namieszane-p-29524.html>

## MIESZANKA NA GOFRY BEZGLUTENOWA BIO 240 g - ZDROWO NAMIESZANE

Cena	<b>13,19 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>5903317213239</b>
Producent	<b>ZDROWO NAMIESZANE</b>
WEGETARIAŃSKI	<b>WEGETARIAŃSKI</b>
Certyfikat bio	<b>CERTYFIKAT BIO</b>
WEGAŃSKI	<b>WEGAŃSKI</b>
Kraj pochodzenia składników	-
BEZ GLUTENU (w składnikach)	<b>BEZ GLUTENU (w składnikach)</b>
BEZ GLUTENU (deklaracja)	<b>BEZ GLUTENU (deklaracja)</b>
Masa netto	<b>240</b>
BEZ CUKRU (w składnikach)	<b>BEZ CUKRU (w składnikach)</b>
PRODUCENT / DYSTRYBUTOR - NAZWA I ADRES	<b>BIOVANA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, AL. GRUNWALDZKA 472C, 80-309 GDAŃSK</b>

### Opis produktu

SKŁADNIKI mąka ryżowa\*, mąka z amarantusa\*, skrobia z tapioki\*, mąka gryczana\*, proszek do pieczenia\* (skrobia kukurydziana\*, substancje spulchniające (winiany potasu, wodorowęglan sodu)), len mielony\*, sól himalajska (\*certyfikowany składnik ekologiczny)OPISEkologiczna mieszanka do przygotowania gofrów.SPOSÓB PRZYGOTOWANIA 1. Oddziel żółtka od białek.2. Do miski wlej MLEKO, żółtka i olej, a następnie zmiksuj lub dokładnie wymieszaj.3.Gofry na słodko: dodaj 2 łyżki ksylitolu, erytrolu lub cukru.Gofry na słono: dodaj pół łyżeczki soli lub 3 łyżeczki startego sera (np. parmezanu)4. Do przygotowanego płynu wsyp zawartość opakowania i zmiksuj5. W osobnej miseczce ubij białka na sztywną pianę z małą szczyptą soli6. Nagrzej gofrownicę 7. Dodaj ubite białka do masy gofrowej i delikatnie wymieszaj.8. Wylej ciasto do gofrownicy i smaż na rumiano - około 2 minut.9. Podawaj na ciepło z ulubionymi dodatkami.WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g Wartość energetyczna: 1376 kJ / 328 kcal Tłuszcz: 13 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 2,2 g Węglowodany: 43 g w tym cukry: 2,6 g Błonnik: 0 g Białko: 8,8 g Sól: 0,65 g ZALECANE WARUNKI PRZECHOWYWANIA Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.