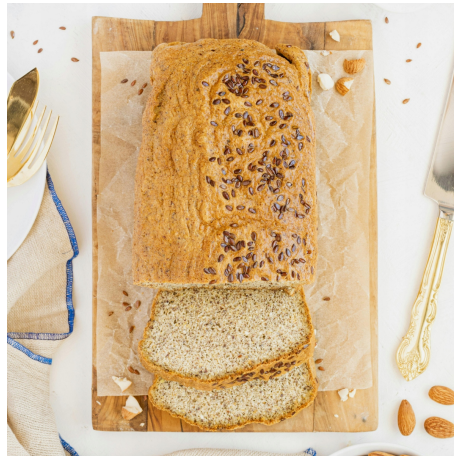


Mąka migdałowa 1kg Zmielone migdały blanszowane KETO nutt 1000 g

Galeria Produktu



Opis Produktu

Mąka migdałowa 1kg Zmielone migdały blanszowane KETO nutt 1000 g

Czym wyróżnia się Mąka migdałowa nutt?

- * Zmielone naturalne migdały blanszowane najwyższej jakości klasy A, które stanowią doskonałą alternatywę dla tradycyjnych mąk pszennych.
- * Produkt całkowicie bezglutenowy, idealny dla osób z nietolerancją glutenu oraz celiakią, a także dla wszystkich poszukujących zdrowszych opcji w kuchni.
- * Nie zawiera zanieczyszczeń, konserwantów ani innych orzechów, co czyni ją produktem czystym i bezpiecznym dla alergików.
- * Bogata w białko, błonnik i zdrowe tłuszcze, wspiera zdrowie serca oraz pomaga w utrzymaniu prawidłowej wagi ciała.
- * Niski indeks glikemiczny sprawia, że Mąka migdałowa nutt jest idealnym wyborem dla osób na diecie ketogenicznej oraz diabetyków.
- * Dlaczego warto mieć Mąkę migdałową nutt w diecie
Wspiera zdrowie serca dzięki zawartości zdrowych kwasów tłuszczowych omega-3, które obniżają poziom złego cholesterolu LDL.



Dostarcza cennego białka - aż 24g w 100g produktu, co wspiera budowę masy mięśniowej i regenerację organizmu.

Bogata w błonnik - 11g na 100g, co poprawia trawienie i zapewnia długotrwałe uczucie sytości.

Niska zawartość węglowodanów czyni ją idealnym składnikiem diety KETO i niskowęglowodanowej.

* Wartości odżywcze w 100g

Wartość energetyczna: 645 kcal Tłuszcz: 54 g Kwasy tłuszczowe nasycone: 4.2 g Węglowodany: 10 g Cukry: 6.9 g Błonnik: 11 g Białko: 24 g Sól: 0.01 g * Do czego można używać Mąki migdałowej nutt

Ciasta i ciasteczka - zamień tradycyjną mąkę na migdałową i ciesz się delikatnym, orzechowym smakiem wypieków.

Panierka do mięsa i ryb - nadaje potrawom chrupiącą konsystencję i wyjątkowy aromat migdałowy.

Placki i naleśniki - idealna do przygotowania bezglutenowych śniadań pełnych wartości odżywczych.

Zagęszczanie zup i sosów - naturalny sposób na uzyskanie kremowej konsystencji bez glutenu.

Dodatek do wypieku chleba - wzbogaca pieczywo o białko, błonnik i niepowtarzalny smak.

* Najczęściej zadawane pytania (FAQ)

✓ Czy Mąka migdałowa nutt nadaje się dla osób na diecie ketogenicznej?

Tak, Mąka migdałowa nutt jest idealnym produktem dla osób stosujących dietę KETO ze względu na niską zawartość węglowodanów i wysoką zawartość zdrowych tłuszczów oraz białka.

✓ Czy mogę zastąpić mąkę pszenną mąką migdałową w każdym przepisie?

Mąka migdałowa nutt ma inne właściwości niż mąka pszenna, dlatego najlepiej korzystać z przepisów dostosowanych do mąki migdałowej lub mieszać ją z innymi mąkami bezglutenowymi w odpowiednich proporcjach.

✓ Jak przechowywać Mąkę migdałową nutt?



Produkt należy przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego, aby zachować świeżość i walory smakowe.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Kod producenta	NU47
Marka	nutt
Waga	1000
Nazwa handlowa	Mąka migdałowa 1 kg nutt mielona z migdałów blanszowanych
Rodzaj	mąka migdałowa
Cechy dodatkowe	bez laktozy, niesiarkowane, niski indeks glikemiczny, odpowiednie dla diety ketogenicznej
Produkt nie zawiera	antyzbrylaczy, barwników, cholesterolu, cukru, drożdży, glutenu, GMO, jajek, konserwantów
Wartość energetyczna	645
Tłuszcz	54
Kwasy tłuszczowe nasycone	4.2
Węglowodany	10
Cukry	6.9
Błonnik	11
Białko	24
Sól	0.01
EAN (GTIN)	5904292456635
Stan	Nowy