

PANIERKA KETO 200G dieta ketogeniczna low carb

Galeria Produktu



Opis Produktu

PANIERKA KETO 200G dieta ketogeniczna low carb KETO PANIERKA - Twój sprzymierzeniec w diecie ketogenicznej. Odkryj rewolucyjną panierkę stworzoną specjalnie dla osób na diecie ketogenicznej i wszystkich, którzy pragną zdrowo się odżywiać! Składniki: Błonnik ziemniaczany, białko pszenne, mąka migdałowa, drożdże, woda, sól. Sposób użycia: Obtocz ulubione składniki w KETO Panierce i smaż na złocisty kolor lub piecz w piekarniku. Przechowywanie: Przechowywać w suchym, nienastłonecznionym miejscu w temperaturze pokojowej. Informacja o alergenach: Produkt może zawierać orzechy i gluten. Smak i aromat, które Cię zaskoczą. Nasza KETO Panierka to prawdziwa uczta dla zmysłów. Wyobraź sobie delikatny, orzechowy aromat mąki migdałowej, który unosi się w powietrzu, gdy przygotowujesz swoje ulubione dania. Panierka nadaje potrawom idealną chrupkość, tworząc złocistą, apetyczną skorupkę, która kusci swoim wyglądem i zapachem. Smak KETO Panierki jest subtelny, ale wyrazisty. Nutka słoności podkreśla naturalne smaki potraw, nie dominując nad nimi. To idealne połączenie, które sprawia, że Twoje ulubione dania zyskują nowy, ekscytujący wymiar smakowy, jednocześnie pozostając w zgodzie z zasadami diety

ketogenicznej. Zalety KETO Panierki Nasza KETO Panierka to innowacyjny produkt, który łączy w sobie smak, zdrowie i wygodę. Oto dlaczego pokochasz ją od pierwszego użycia: Idealna dla diety ketogenicznej - niska zawartość węglowodanów Bogata w białko - wspiera regenerację mięśni Niska zawartość cukrów - pomaga utrzymać stabilny poziom glukozy we krwi Źródło zdrowych tłuszczów - ważny element diety ketogenicznej Wszechstronne zastosowanie - idealna do mięs, ryb, warzyw i serów Bez laktozy - odpowiednia dla osób z nietolerancją Wegańska i wegetariańska - pasuje do różnych stylów żywienia Jak używać KETO Panierki - proste kroki do pysznych dań Przygotowanie chrupiących potraw z KETO Panierką jest niezwykle proste i szybkie. Oto jak możesz stworzyć pyszne dania w kilku prostych krokach: Przygotuj składniki do panierowania (np. kawałki kurczaka, ryby, warzywa) W płaskim naczyniu rozsyp odpowiednią ilość KETO Panierki Obtocz wybrane składniki w panierce, upewniając się, że są równomiernie pokryte Smaż obtoczone składniki na patelni z niewielką ilością oleju lub piecz w piekarniku do uzyskania złocistego koloru Wskazówka: Dla jeszcze lepszego efektu, przed obtoczeniem w panierce, możesz zanurzyć składniki w roztrzepanym jajku lub mleku roślinnym. Kreatywne zastosowania KETO Panierki KETO Panierka to wszechstronny produkt, który otwiera przed Tobą świat kulinarnych możliwości. Oto kilka inspirujących propozycji: Klasycznie: Użyj KETO Panierki do przygotowania chrupiącego kurczaka lub ryby. Obtocz kawałki mięsa w panierce i usmaż na patelni lub upiecz w piekarniku dla zdrowszej wersji. Z nutą fantazji: Stwórz keto-friendly wersję parmezanu z bakłażana. Pokrój bakłażana w plastry, obtocz w KETO Panierce i zapiecz z sosem pomidorowym i serem. Na szybko: Przygotuj chrupiące przekąski z cukinii lub kalafiora. Pokrój warzywa, obtocz w panierce i usmaż lub upiecz w piekarniku. To idealna, zdrowa alternatywa dla tradycyjnych przekąsek. Innowacyjnie: Użyj KETO Panierki jako posypki do sałatek lub zapiekanek, dodając chrupkości i smaku bez zbędnych węglowodanów. Dlaczego warto wybrać KETO Panierkę? KETO Panierka to nie tylko produkt spożywczy, to Twój klucz do zdrowszego stylu życia i kulinarnych inspiracji. Dzięki niej możesz cieszyć się ulubionymi smakami, nie rezygnując z zasad diety ketogenicznej. To idealne rozwiązanie dla osób dbających o zdrowie, sportowców i wszystkich, którzy chcą świadomie kontrolować spożycie węglowodanów. Wybierając

KETO Panierkę, inwestujesz w swoje zdrowie i dobre samopoczucie. Daj sobie szansę na odkrycie nowych, pysznych dań i ciesz się smakiem bez wyrzutów sumienia. Rozpocznij swoją kulinarną przygodę z KETO Panierką już dziś! Najczęściej zadawane pytania Czy KETO Panierka jest odpowiednia dla osób z celiakią? Niestety, KETO Panierka zawiera białko pszenne i może zawierać śladowe ilości glutenu, dlatego nie jest zalecana dla osób z celiakią lub nietolerancją glutenu. Jak długo można przechowywać KETO Panierkę po otwarciu? Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym, chłodnym miejscu, KETO Panierkę można używać do 3 miesięcy po otwarciu. Zawsze upewnij się, że opakowanie jest szczelnie zamknięte po każdym użyciu. Czy mogę użyć KETO Panierki w piekarniku? Tak, KETO Panierka świetnie sprawdza się zarówno przy smażeniu, jak i pieczeniu. Przy pieczeniu w piekarniku, zalecamy temperaturę około 180-200°C, aż potrawa będzie złocista i chrupiąca. Czy KETO Panierka jest odpowiednia dla wegan? Tak, KETO Panierka jest w pełni wegańska. Nie zawiera żadnych składników pochodzenia zwierzęcego, co czyni ją idealną dla osób na diecie roślinnej.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	Sunplant
Kod producenta	KETO PANIERKA jak bułka tarta low carb
Waga	200
Nazwa handlowa	KETO PANIERKA
Rodzaj	inna
Cechy dodatkowe	bez laktozy, odpowiednie dla diety ketogenicznej, superfood, wegańskie, wegetariańskie
Produkt nie zawiera	antyzbrylaczy, barwników, GMO, konserwantów, laktozy, oleju palmowego
Waga produktu z opakowan	0.01
EAN (GTIN)	5902273246381
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne