

Babka JAJOWATA błonnik łuska 250g KETO NATURALNA chleb

Opis produktu:

Babka jajowata to doskonały sposób na wzbogacenie swojej diety o naturalny błonnik. Idealna dla osób dbających o zdrowe odżywianie, świetnie sprawdza się w dietach ketogenicznych i niskowęglowodanowych jako zamiennik mąki. To naturalny produkt, który może być stosowany do pieczywa, spodów do pizzy czy jako zagęstnik deserów. Dzięki Green Essence masz pewność, że otrzymujesz produkt wysokiej jakości, wspierając jednocześnie polską firmę.



Dlaczego to świetny wybór?

- Wysokiej jakości błonnik
- Neutralny smak
- Odpowiednia dla diety KETO
- Zwiększa uczucie sytości
- Zamiennik tradycyjnej mąki
- Naturalnie bez GMO
- Produkcja w Polsce

Cechy produktu:

Waga netto	250 g
Błonnik	66,4 g na 100 g
Kaloryczność	178 kcal na 100 g
Czystość	Bez GMO
Składowanie	W szczelnie zamkniętym opakowaniu
Stosowanie	Do pieczywa i zagęszczania
Pochodzenie	Produkt polski
Alergeny	Produkt może zawierać alergenów tj. gluten, orzeszki ziemne i inne orzechy, sezam, soję.

