

Zestaw KETO mąka migdałowa babka jajowata łuska dieta niskowęglowodanowa

Galeria Produktu



Opis Produktu

Zestaw KETO mąka migdałowa babka jajowata łuska dieta niskowęglowodanowa

Zestaw KETO dla Twojej diety Nasz zestaw KETO to idealne rozwiązanie dla osób na diecie niskowęglowodanowej. Połączenie mąki migdałowej i łuski babki jajowatej zapewnia doskonałe źródło błonnika i zdrowych tłuszczów. W zestawie: Mąka migdałowa (500g) łuska babki jajowatej (500g) Dlaczego warto wybrać nasz zestaw KETO? Nasz zestaw KETO to idealne połączenie dwóch superfoods, które wspierają dietę niskowęglowodanową. Mąka migdałowa jest bogata w zdrowe tłuszcze i białko, podczas gdy łuska babki jajowatej dostarcza niezbędnego błonnika. Razem tworzą doskonałą bazę dla wielu potraw keto, od wypieków po koktajle i zagęstniki do zup.

Zalety naszego zestawu KETO Nasz zestaw KETO to wszechstronne rozwiązanie dla osób na diecie niskowęglowodanowej, oferujące liczne korzyści zdrowotne i kulinarne. ✓ Niskowęglowodanowy - idealny dla diety keto i low-carb ✓ Bezglutenowy - odpowiedni dla osób z celiakią lub nietolerancją glutenu ✓ Bogaty w błonnik - wspomaga pracę układu trawiennego ✓ Źródło zdrowych tłuszczów - wspiera prawidłowy metabolizm Jak korzystać z zestawu KETO? Nasz zestaw KETO jest niezwykle wszechstronny i łatwy w

użyciu. Oto kilka prostych sposobów na wykorzystanie jego składników: Używaj mąki migdałowej do pieczenia niskowęglowodanowych wypieków Dodawaj łuskę babki jajowatej do koktajli dla zwiększenia ilości błonnika Mieszaj oba składniki, aby stworzyć własną mieszankę do pieczenia Wykorzystuj mąkę migdałową jako panierki do mięs i ryb Specyfikacje produktów Mąka migdałowa: 100% mielone migdały, 50g tłuszczu na 100g Łuska babki jajowatej: 100% naturalna, 66,4g błonnika na 100g Waga każdego produktu: 500g Opakowanie: Szczelne, chroniące przed wilgocią Dlaczego warto postawić na dietę KETO? Dieta ketogeniczna zyskuje coraz większą popularność ze względu na swoje liczne korzyści zdrowotne. Nasz zestaw KETO doskonale wspiera ten styl żywienia, dostarczając niezbędnych składników odżywczych. Mąka migdałowa jest bogata w zdrowe tłuszcze i białko, podczas gdy łuska babki jajowatej zapewnia dużą ilość błonnika. Razem tworzą idealne połączenie dla osób chcących utrzymać niski poziom węglowodanów w diecie, jednocześnie ciesząc się smacznymi i różnorodnymi posiłkami. Sekcja pytań i odpowiedzi Czy ten zestaw jest odpowiedni dla osób z celiakią? Tak, zarówno mąka migdałowa, jak i łuska babki jajowatej są naturalnie bezglutenowe, więc zestaw jest bezpieczny dla osób z celiakią lub nietolerancją glutenu. Jak długo można przechowywać produkty z zestawu? Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym i chłodnym miejscu, produkty zachowują świeżość przez około 6 miesięcy od daty produkcji. Czy mąka migdałowa może zastąpić zwykłą mąkę w przepisach? Mąka migdałowa ma inne właściwości niż mąka pszenna, więc nie można jej bezpośrednio zastępować 1:1. Najlepiej korzystać z przepisów specjalnie opracowanych dla mąki migdałowej lub eksperymentować z małymi ilościami. Jak stosować łuskę babki jajowatej? Łuskę babki jajowatej można dodawać do koktajli, jogurtów, lub mieszać z wodą. Ważne, aby spożywać ją z dużą ilością płynów, gdyż absorbuje wodę i pęcznieje w żołądku.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	VitaFarm

Kod producenta	3232
Waga	500
Nazwa handlowa	Mąka migdałowa babka jajowata łuska
Rodzaj	mąka migdałowa
Cechy dodatkowe	superfood
EAN (GTIN)	5902273246275
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne