

MAKA BAMBUSOWA 500g Błonnik bambusowy KETO

Galeria Produktu



Opis Produktu

MAKA BAMBUSOWA 500g Błonnik bambusowy KETO Mąka Bambusowa - Naturalny Błonnik dla Twojego Zdrowia Odkryj mąkę bambusową - naturalny skarb dla Twojego organizmu! Ten 100% roślinny produkt to doskonałe źródło błonnika, idealne dla osób na diecie keto i dbających o zdrowie. Składniki: błonnik bambusowy 100%. Sposób użycia: Dodawaj do wypieków, koktajli, czy jako zagęstnik do sosów. Idealna do dań keto! Przechowywanie: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Informacja o alergenach: Produkt może zawierać śladowe ilości sezamu i różnych orzechów. Odkryj Subtelność Mąki Bambusowej Mąka bambusowa to prawdziwy skarb natury. Charakteryzuje się neutralnym profilem smakowym, co czyni ją niezwykle wszechstronną w kuchni. Jej delikatna struktura doskonale komponuje się z innymi składnikami, nie zmieniając ich smaku, a jednocześnie wzbogacając je o cenne właściwości odżywcze. W przeciwieństwie do tradycyjnych mąk, mąka bambusowa nie ma wyrazistego aromatu. To sprawia, że idealnie wtapia się w różnorodne potrawy, od wypieków po dania główne, nie zakłócając ich oryginalnego smaku. Jej subtelność pozwala na kreatywne eksperymenty kulinarne, gdzie główną rolę odgrywają inne

składniki, a mąka bambusowa pełni funkcję zdrowego, niewidocznego bohatera. Zalety Mąki Bambusowej Mąka bambusowa to prawdziwy superfood, który łączy w sobie wiele korzyści zdrowotnych z wszechstronnością kulinarną. Oto dlaczego warto włączyć ją do swojej diety: Bogate źródło błonnika - wspiera prawidłowe trawienie Idealna dla diety keto - niska zawartość węglowodanów 100% naturalna - bez sztucznych dodatków Bezglutenowa - odpowiednia dla osób z celiakią Wszechstronne zastosowanie - do wypieków, koktajli i jako zagęstnik Wspiera uczucie sytości - pomaga w kontrolowaniu wagi Wegańska i wegetariańska - pasuje do różnych stylów żywienia Jak Wykorzystać Mąkę Bambusową w Kuchni? Mąka bambusowa to wszechstronny składnik, który może zrewolucjonizować Twoją kuchnię. Oto kilka prostych sposobów na jej wykorzystanie: Dodaj do wypieków - zastąp część tradycyjnej mąki mąką bambusową w ciastach i pieczywie Wzbogać koktajle - dodaj łyżkę do smoothie dla zwiększenia zawartości błonnika Zagęszczaj sosy - użyj jako naturalnego zagęstnika do sosów i zup Przygotuj naleśniki keto - stwórz pyszne, niskowęglowodanowe naleśniki Inspirujące Zastosowania Mąki Bambusowej Mąka bambusowa to prawdziwy kulinarny kameleon, który może odmienić Twoje codzienne posiłki. Oto kilka kreatywnych pomysłów na jej wykorzystanie: Klasycznie: Dodaj do domowego chleba bezglutenowego dla zwiększenia zawartości błonnika i poprawy struktury. Z nutą fantazji: Przygotuj keto pizzę, używając mąki bambusowej jako bazy - będzie chrupiąca i pełna błonnika! Na szybko: Zrób błyskawiczne keto pancakes - wymieszaj mąkę bambusową z jajkami i odrobiną mleka roślinnego. Dla zdrowia: Dodaj łyżeczkę do porannego jogurtu lub owsianki dla zwiększenia uczucia sytości. Dlaczego Warto Wybrać Naszą Mąkę Bambusową? Nasza mąka bambusowa to produkt najwyższej jakości, starannie wyselekcjonowany i przetworzony z myślą o Twoim zdrowiu i satysfakcji. Wybierając nasz produkt, inwestujesz nie tylko w swoje zdrowie, ale także w innowacyjne rozwiązania kulinarne. Pamiętaj, że mąka bambusowa to nie tylko składnik diety - to styl życia. Dołącz do grona świadomych konsumentów, którzy cenią naturalne produkty i dbają o swoje zdrowie każdego dnia. Z naszą mąką bambusową odkryjesz nowe wymiary smaku i zdrowia w swojej kuchni! Najczęściej Zadawane Pytania Czy mąka bambusowa jest odpowiednia dla osób na diecie

bezglutenowej? Tak, nasza mąka bambusowa jest naturalnie bezglutenowa, co czyni ją idealnym wyborem dla osób z celiakią lub nietolerancją glutenu. Jak długo można przechowywać mąkę bambusową? Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym i chłodnym miejscu, mąka bambusowa zachowuje świeżość przez około 12 miesięcy od daty produkcji. Czy mąka bambusowa ma jakiś specyficzny smak? Nie, mąka bambusowa ma neutralny smak, co czyni ją idealnym dodatkiem do różnorodnych potraw, nie zmieniając ich oryginalnego smaku. Czy mąka bambusowa jest odpowiednia dla wegan? Absolutnie! Nasza mąka bambusowa jest 100% roślinna, co czyni ją doskonałym wyborem dla osób na diecie wegańskiej i wegetariańskiej.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	VitaFarm
Kod producenta	1397 Mąka bambusowa
Waga	500
Nazwa handlowa	Mąka bambusowa
Rodzaj	mąka bambusowa
Cechy dodatkowe	niski indeks glikemiczny, odpowiednie dla diety ketogenicznej, wegańskie, wegetariańskie
Produkt nie zawiera	antyzbrylaczy, barwników, glutenu, GMO, konserwantów
EAN (GTIN)	5902273249092
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne