



# Mąka Kokosowa 1kg 100% Kokos Naturalna Drobno Mielona Dużo Błonniku HiFood

## Galeria Produktu



## Opis Produktu

Mąka Kokosowa 1kg 100% Kokos Naturalna Drobno Mielona Dużo Błonniku HiFood

Mąka Kokosowa HiFood

- ✓ Mąka kokosowa HiFood to w pełni naturalny produkt powstały ze 100% kokosa, bez jakichkolwiek dodatków czy konserwantów.
- ✓ Wyróżnia się wyjątkowo wysoką zawartością błonnika aż 43g na 100g produktu, co wspiera prawidłowe funkcjonowanie układu pokarmowego.
- ✓ Zawiera 20g białka w 100g, dzięki czemu stanowi doskonałe uzupełnienie diety wegetariańskiej i aktywnego stylu życia.
- ✓ Produkt jest drobno mielony, co ułatwia jego wykorzystanie w różnorodnych przepisach kulinarnych.
- ✓ Aromatyczna i delikatnie słodka mąka kokosowa HiFood nadaje potrawom egzotycznego charakteru i wyjątkowego smaku.

Bogactwo składników odżywczych

Mąka kokosowa HiFood to prawdziwa skarbnica cennych składników odżywczych. Dzięki naturalnemu procesowi produkcji zachowuje wszystkie wartościowe właściwości kokosa.



Produkt dostarcza zdrowych kwasów tłuszczowych, w tym 9,5g kwasów tłuszczowych nasyconych na 100g, które wspierają prawidłowy metabolizm.

Zawiera naturalne węglowodany oraz niewielką ilość soli, co czyni ją idealnym składnikiem zbilansowanej diety.

Dlaczego Mąka Kokosowa HiFood powinna znajdować się w naszej diecie?

Mąka kokosowa HiFood to produkt, który łączy w sobie walory smakowe z wyjątkowymi właściwościami odżywczymi. Jej regularne stosowanie przynosi liczne korzyści dla zdrowia i samopoczucia.

Rekordowa zawartość błonnika wspiera prawidłowe trawienie i zapewnia długotrwałe uczucie sytości. Wysokie stężenie białka roślinnego pomaga w budowie i regeneracji tkanek organizmu. Nie zawiera glutenu, dzięki czemu jest idealnym wyborem dla osób z nietolerancją i celiakią. Naturalnie słodki smak pozwala ograniczyć ilość dodawanego cukru w wypiekach i deserach. Produkt ekologiczny i superfood wolny od pestycydów, konserwantów i sztucznych dodatków. Wartości odżywcze w 100g

Wartość energetyczna: 328 kcal

Tłuszcz: 10g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,5g

Węglowodany: 18g, w tym cukry 8g

Błonnik: 43g - wyjątkowo wysoka zawartość

Białko: 20g - doskonałe źródło białka roślinnego

Sól: 0,15g - minimalna zawartość

Do czego można wykorzystać w kuchni Mąkę Kokosową HiFood

- ✓ Wypieki bezglutenowe - Mąka kokosowa HiFood doskonale sprawdza się jako zamiennik tradycyjnej mąki pszennej w ciastach, muffinach i ciasteczkach. Dzięki niej wypieki nabierają delikatnego kokosowego aromatu i stają się zdrowszą alternatywą.
- ✓ Naleśniki i placki - Dodana do ciasta na naleśniki czy placuszki mąka kokosowa HiFood nadaje im wyjątkowej miękkości i puszystości. Wystarczy zastąpić część tradycyjnej mąki, aby uzyskać pyszny, egzotyczny smak.
- ✓ Koktajle i smoothie - Łyżka mąki kokosowej HiFood wzbogaca napoje w błonnik i białko, zagęszcza konsystencję i dodaje subtelnej słodkości. To idealny sposób na sycący i odżywczy posiłek w szklance.



✓ Panierka i zagęszczacz - Mąka kokosowa HiFood świetnie nadaje się do panierowania mięsa, ryb czy warzyw, tworząc chrupiącą, aromatyczną otoczkę. Można ją również wykorzystać do zagęszczania sosów i zup.

✓ Owsianki i desery - Dodana do porannej owsianki, jogurtu czy puddingu mąka kokosowa HiFood wzbogaca śniadanie w cenne składniki odżywcze. Sprawdza się także jako baza do zdrowych deserów i kulek energetycznych.

#### Najczęściej zadawane pytania (FAQ)

Czy mąka kokosowa HiFood nadaje się dla osób na diecie bezglutenowej?

Tak, mąka kokosowa HiFood jest w 100% bezglutenowa i stanowi doskonałą alternatywę dla osób z celiakią oraz nietolerancją glutenu. Nie zawiera pszenicy, soi ani innych alergenów.

Jak przechowywać mąkę kokosową HiFood?

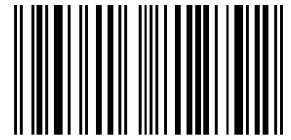
Produkt należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Po otwarciu zaleca się przełożenie do pojemnika hermetycznego, aby zachować świeżość i aromat.

Czy można całkowicie zastąpić tradycyjną mąkę mąką kokosową?

Mąka kokosowa HiFood ma inne właściwości niż mąka pszenna - jest bardziej chłonna i wymaga więcej płynów. Zaleca się zastępowanie maksymalnie 25-30% tradycyjnej mąki mąką kokosową w przepisach.

## Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Kod producenta	HF2541000
Marka	HiFOOD
Waga	1000
Nazwa handlowa	Mąka kokosowa 1 kg HiFood
Rodzaj	mąka kokosowa
Cechy dodatkowe	ekologiczne, niesiarkowane, superfood, wegetariańskie, wysoka zawartość błonnika
Produkt nie zawiera	antyzbrylaczy, barwników, drożdży, glutenu, jajek, konserwantów, orzechów, pestek



---

Wartość energetyczna	328
Tłuszcz	10
Kwasy tłuszczowe nasycone	9.5
Węglowodany	18
Cukry	8
Błonnik	43
Białko	20
Sól	0.15
EAN (GTIN)	5907413812792
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne