

# MAKA KOKOSOWA 1 KG 100 % NATURALNA WYSOKA JAKOŚĆ

## Galeria Produktu



## Opis Produktu

MAKA KOKOSOWA 1 KG 100% NATURALNA WYSOKA JAKOŚĆ - VitaFarm Mąka kokosowa VitaFarm - 100% naturalna Odkryj bogactwo natury z naszą wysokiej jakości mąką kokosową! Składniki: 100% mąka kokosowa Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Informacja o alergenach: Produkt może zawierać sezam i różne orzechy. Egzotyczny smak i aromat Nasza mąka kokosowa zachwyca delikatnym, subtelnie słodkim smakiem i uwodzicielskim aromatem tropikalnych wysp. Każde otwarcie opakowania przenosi Cię w świat egzotycznych doznań. Lekka konsystencja i charakterystyczny kokosowy posmak sprawiają, że jest to idealne uzupełnienie dla Twoich kulinarnych kreacji. Poczuj autentyczny smak kokosa w każdym kęsie! Zalety mąki kokosowej VitaFarm Nasza mąka kokosowa to skarbnica naturalnych właściwości, które wspierają Twoje zdrowie i dobre samopoczucie. ✓ Wysoka zawartość błonnika - wspomaga pracę układu trawiennego ✓ Niskowęglowodanowa - idealna dla osób dbających o linię ✓ Niski indeks glikemiczny - pomaga utrzymać stabilny poziom cukru we krwi ✓ Bogata w średniołańcuchowe kwasy tłuszczowe - wspiera metabolizm ✓ 100% naturalna - bez dodatku barwników i

konserwantów    Wszechstronne zastosowanie w kuchni    Odkryj kulinarną wszechstronność naszej mąki kokosowej i wzbogać swoje potrawy o egzotyczny smak! Panierka do mięs i ryb - nadaj daniom chrupiącą, aromatyczną otoczkę Zagęszczanie sosów - uzyskaj kremową konsystencję z nutą kokosa Wypieki bezglutenowe - idealna do ciast i ciasteczek Surowe desery - stwórz zdrowe słodkości bez pieczenia Inspiracje kulinarne z mąką kokosową Pozwól swojej wyobraźni kulinarnej rozkwitnąć z naszą mąką kokosową! Klasycznie: Przygotuj puszyste naleśniki kokosowe na śniadanie, dodając do ciasta mąkę kokosową zamiast pszennej. Z nutą fantazji: Stwórz egzotyczną panierkę do krewetek, mieszając mąkę kokosową z przyprawami curry. Na szybko: Zmiksuj koktajl proteinowy, dodając łyżkę mąki kokosowej dla kremowej konsystencji i dodatkowego smaku. Dlaczego warto wybrać mąkę kokosową VitaFarm? Wybierając naszą mąkę kokosową, stawiasz na najwyższą jakość i naturalne pochodzenie. To produkt, który nie tylko wzbogaci Twoje potrawy o egzotyczny smak, ale także przyczyni się do zdrowszego stylu życia. Dzięki wysokiej zawartości błonnika i niskiemu indeksowi glikemicznemu, nasza mąka kokosowa to idealny wybór dla osób dbających o zdrowie i sylwetkę. Pozwól sobie na kulinarną przygodę z VitaFarm i odkryj nowe, fascynujące smaki! Sekcja pytań i odpowiedzi Czy mąka kokosowa jest bezglutenowa? Tak, nasza mąka kokosowa jest naturalnie bezglutenowa, co czyni ją idealnym wyborem dla osób z celiakią lub nietolerancją glutenu. Jak długo można przechowywać mąkę kokosową? Przy prawidłowym przechowywaniu w suchym i chłodnym miejscu, mąka kokosowa zachowuje świeżość przez około 6-12 miesięcy od daty produkcji. Czy mąka kokosowa nadaje się do pieczenia? Oczywiście! Mąka kokosowa świetnie sprawdza się w wypiekach, nadając im unikalny smak i aromat. Pamiętaj jednak, że ma inne właściwości niż mąka pszenna, więc może wymagać dostosowania proporcji w przepisach. Czy mąka kokosowa pomaga w odchudzaniu? Mąka kokosowa może wspierać proces odchudzania dzięki wysokiej zawartości błonnika i niskiemu indeksowi glikemicznemu. Pomaga to w kontrolowaniu apetytu i utrzymaniu stabilnego poziomu cukru we krwi.

## Parametry Techniczne

---

| Parametr                     | Wartość                   |
|------------------------------|---------------------------|
| Kod producenta               | 1441                      |
| Marka                        | VitaFarm                  |
| Waga                         | 1000                      |
| Nazwa handlowa               | mąka kokosowa             |
| Rodzaj                       | mąka kokosowa             |
| Cechy dodatkowe              | wysoka zawartość błonnika |
| Certyfikat                   | brak                      |
| Produkt nie zawiera          | barwników                 |
| Waga produktu z opakowan 1.1 |                           |
| EAN (GTIN)                   | 5902273249634             |
| Stan                         | Nowy                      |