

Mąka bambusowa BŁONNIK BAMBUSOWY

keto 500g BF100

Opis produktu:

Błonnik bambusowy to naturalny dodatek do niskowęglowodanowych wypieków, który dodaje puszystości i absorbuje wodę, co poprawia strukturę ciasta. Jest bezsmakowy i bezwonny, dzięki czemu nie zmienia smaku potraw. Idealnie nadaje się na zagęszczanie zup i sosów, a także do mrożenia ciasta. Świetnie sprawdza się w diecie ketogenicznej i wegańskiej, dodając uczucia sytości i dostarczając dużych ilości nierozpuszczalnego błonnika.



Dlaczego to świetny wybór?

- Odpowiedni dla diety keto
- Dodaje puszystości ciastu
- Bezsmakowy i bezwonny
- Wysoka zawartość błonnika
- Bez GMO
- Wegański
- Zwiększa uczucie sytości

Cechy produktu:

Skład	100% błonnik bambusowy
Masa netto	500 g
Energia	192 kcal/100g
Błonnik	96 g/100g
Tłuszcz	0 g/100g
Węglowodany	0.1 g/100g
Białko	0 g/100g
Alergeny	Produkt może zawierać alergen tj. gluten, orzeszki ziemne i inne orzechy, sezam, soję.

