

Bezglutenowa mieszanka do wypieku chleba, bez dodatku cukrów, 500g

Galeria Produktu



Opis Produktu

Bezglutenowa mieszanka do wypieku chleba Keto - Pięć Przemian 500g Bezglutenowa mieszanka do wypieku chleba Keto Innowacyjna mieszanka chlebowa bez glutenu i cukru, idealna dla osób na diecie ketogenicznej i poszukujących zdrowych alternatyw. W zestawie: Mieszanka do wypieku chleba 500g Instrukcja przygotowania Zdrowy wybór dla wymagających Nasza mieszanka to rewolucja w świecie pieczywa. Stworzona z myślą o osobach na diecie ketogenicznej, ale również dla wszystkich, którzy cenią zdrowy styl życia. Bez glutenu, bez dodatku cukrów, a jednocześnie pełna smaku i wartości odżywczych. To idealne rozwiązanie dla tych, którzy nie chcą rezygnować z przyjemności jedzenia chleba, jednocześnie dbając o swoje zdrowie i sylwetkę. Zalety naszej mieszanki Nasza bezglutenowa mieszanka to nie tylko smaczny chleb, ale przede wszystkim zdrowy wybór dla Twojego organizmu. ✓ Bezglutenowa - idealna dla osób z celiakią i nietolerancją glutenu ✓ Bez dodatku cukrów - wspiera kontrolę poziomu cukru we krwi ✓ Bogata w błonnik - wspomaga pracę układu trawiennego ✓ Wysoka zawartość białka - pomaga w budowie i regeneracji mięśni Prosty przepis na pyszny chleb keto Przygotowanie zdrowego chleba nigdy nie było

tak łatwe i szybkie. Wystarczy kilka prostych kroków, aby cieszyć się świeżym pieczywem bez wyrzutów sumienia. Nagrzej piekarnik do 190°C (góra-dół) Wsyp mieszankę do miski i dodaj 500 ml wody Dokładnie wymieszaj składniki i zagnieć ciasto Uformuj bochenek i włóż do piekarnika na 80 minut Po upieczeniu odstaw do ostygnięcia Przechowuj zawinięty w czystą szmatkę Specyfikacja produktu Skład: mąka migdałowa, słonecznik, nasiona chia, pestki dyni, siemię lniane, mąka lniana odtłuszczona, łuska babki jajowatej, sól kłodawska Wartość energetyczna: 1320kJ/319kcal na 100g produktu Zawartość tłuszczu: 24g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,4g Węglowodany: 3,1g, w tym cukry 2,2g Błonnik: 14g - wspomaga pracę jelit Białko: 15g - idealne dla osób aktywnych Certyfikaty: Certyfikat produkcji ekologicznej UE Dlaczego warto wybrać naszą mieszankę? Nasza bezglutenowa mieszanka to nie tylko produkt, to filozofia zdrowego odżywiania. Stworzona z myślą o osobach, które cenią jakość i naturalność składników. Dzięki starannie dobranym komponentom, nasz chleb dostarcza niezbędnych składników odżywczych, jednocześnie wspierając dietę ketogeniczną. To idealne rozwiązanie dla osób aktywnych, dbających o linię, ale także dla tych, którzy po prostu chcą jeść zdrowiej i smaczniej. Wybierając naszą mieszankę, inwestujesz w swoje zdrowie i dobre samopoczucie. Sekcja pytań i odpowiedzi Czy produkt jest odpowiedni dla wegan? Tak, nasza mieszanka chlebowa jest w 100% wegańska i nie zawiera żadnych składników pochodzenia zwierzęcego. Jak długo można przechowywać upieczony chleb? Chleb najlepiej spożyć w ciągu 3-4 dni od upieczenia. Zalecamy przechowywanie go zawiniętego w czystą szmatkę w chłodnym miejscu. Czy produkt zawiera alergeny? Produkt może zawierać śladowe ilości orzechów. Jest bezglutenowy i nie zawiera laktozy, jednak osoby z silnymi alergiami powinny zachować ostrożność. Czy mieszanka jest odpowiednia dla osób z cukrzycą? Tak, dzięki niskiemu indeksowi glikemicznemu i brakowi dodanego cukru, nasza mieszanka jest odpowiednia dla osób z cukrzycą. Zawsze jednak zalecamy konsultację z lekarzem lub dietetykiem.

Parametry Techniczne

Parametr	Wartość
Marka	Pięć Przemian
Kod producenta	2263
Waga	500
Nazwa handlowa	Mieszanka Chleba Bezglutenowego Keto 500g - Pięć Przemian
Rodzaj	mieszanka chlebowa
Cechy dodatkowe	bez laktozy, odpowiednie dla diety ketogenicznej, wegańskie, wegetariańskie
Certyfikat	Certyfikat produkcji ekologicznej UE
Produkt nie zawiera	glutenu
Waga produktu z opakowan 0.512	
EAN (GTIN)	5902837810966
Stan	Nowy
Stan opakowania	oryginalne